

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Voluntariado Universitario 2016 - Compromiso Social Universitario

### Universidad / Instituto Universitario

Universidad Nacional de La Plata

#### Director del proyecto

**Nombre:** MOUTEIRA, MARÍA CECILIA**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales**Cargo en que se desempeña:** Adjunto**Instituto, Equipo de Investig., Cátedra o Secretaría** Producción Animal I**Universidad de Origen:** Universidad de Morón**Tipo y Nro. de documento:** DNI - 16395273**Provincia - Localidad:** Buenos Aires - LA PLATA**Domicilio - Cod. postal:** calle 34 N° 849 (1900)**Teléfono:** 0221-4245638**Telefono celuclar:** 0221-155546293**Correo:** mouteiracecilia@yahoo.com.ar**Correo Alternativo:** mmouteira@agro.unlp.edu.ar**¿Actualmente está dando clases?** Sí**¿En qué materia?** Producción Animal I**¿Para qué carrera?** Ingeniero Agrónomo

### Datos generales

**Nombre del proyecto:** Aprendemos Haciendo Alimentos**Financiamiento anterior:** No**Eje temático:** Educación

### Descripción

#### Descripcion del proyecto

El proyecto propone capacitar a alumnos y docentes de escuelas agropecuarias con respecto a los sistemas de aseguramiento de la calidad de los alimentos y acompañarlos en la construcción en conjunto de Procedimientos Operativos Estandarizados de Procesamiento o Elaboración de alimentos que aseguren su inocuidad. Por este motivo se integran al proyecto Escuelas Agropecuarias correspondientes a distintas localidades que trabajaran desde la perspectiva de un enfoque participativo con el objeto de mejorar el conocimiento de la realidad de los distintos actores, a la vez que se recuperan sus propios saberes y visiones, desarrollando capacidades destinadas a la construcción de una perspectiva integral y consensuada, de las estrategias adaptadas a cada realidad, facilitando el paso del análisis a la acción. Los estudiantes, docentes y profesionales de las facultades e instituciones intervinientes, constituirán equipos interdisciplinario de retroalimentación, estableciéndose vínculos de interrelación, trabajo y de cooperación entre las distintas disciplinas involucradas, que harán surgir cualidades integrales, conduciendo al empleo de un enfoque que permita abordar e intervenir la realidad de manera holística y completa. Del mismo modo los alumnos y docentes de las escuelas agropecuarias serán parte de un espacio de interacciones entre una red de diversos actores que promueve una construcción participativa del conocimiento, al compartir las actividades con el equipo que promueve la intervención. Finalmente, la comunidad local en su conjunto se verá beneficiada indirectamente al acceder a un producto procesado bajo un sistema que asegure su inocuidad promoviendo con ello, de alguna manera, a la preservación de los sistemas manufactureros locales, propiciada por una industria alimentaria responsable que redundará favorablemente en la sostenibilidad de las diversas unidades de producción. Por otra parte el proyecto no solo apunta a contribuir con elementos cognitivos y procedimentales actualizados al respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad y sobre la aplicación de Buenas Prácticas de Manufacturas,

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Descripción

sino también promover un efecto multiplicador de saberes, por medio de estos actores en el territorio, hacia la comunidad educativa y los productores manufactureros artesanales del área de influencia de las escuelas, que de igual forma están sometidos a las mismas exigencias de inocuidad alimentaria, apuntando a contribuir al desarrollo territorial.

## Antecedentes

El concepto de Agricultura Familiar comprende las actividades agrícolas ganaderas o pecuarias, de producción agro-industrial y artesanal, así como el turismo rural, las cuales constituyen un modelo productivo que resulta necesario incluir a nivel local. En apoyo al desarrollo, crecimiento, progreso y asentamiento de producciones familiares, distintas organizaciones públicas intervienen promoviendo normas, sistemas de fiscalización y de certificación para la Agricultura Familiar con el objeto de incluir a los productores familiares en el ámbito de las normas que regulan la producción de alimentos, favoreciendo su comercialización y garantizando la calidad de sus productos. Las guías rectoras en materia de seguridad alimentaria las proporciona el Código Alimentario Argentino (CAA), mediante normas y códigos de práctica. La industria alimentaria argentina está obligada desde 1996 a tener debidamente implementadas Buenas Prácticas de Manufactura. (Reg. Tec. MERCOSUR No.80). En este contexto las escuelas agropecuarias a través de procesos de intervención, tienen la capacidad de potenciar el medio productivo local por medio de actividades formativas, con el objeto de resolver problemáticas detectadas a nivel regional. Uno de los problemas frecuentemente observados en este tipo de producción se refiere a la peligrosidad de contaminaciones microbiológicas, químicas y físicas de las materias primas y de los productos elaborados. De ahí es que se establecen las Buenas Prácticas Productivas y de Manufactura que son sistemas básicos de aseguramiento de la inocuidad alimentaria en cuyo marco se establecen la aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) (procedimientos que describen los métodos de limpieza y desinfección de maquinaria, instalaciones, utensilios, y personal, control de plagas y residuos); Procedimientos Operativos Estandarizados de Mantenimiento (POEM) (procedimientos destinados al mantenimiento preventivo de maquinarias, instrumental, instalaciones) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Funcionamiento (POE) (procedimientos a seguir para llevar a cabo las distintas tareas inherentes al proceso).

## Problemática comunitaria que busca atenderMáximo 600 caracteres

La provincia de Buenos Aires cuenta con escuelas agropecuarias, centros de educación agraria y centros educativos de producción total, donde asisten unos 17.000 alumnos y cuya injerencia en los territorios desempeñan un papel decisivo sobre las prácticas de los futuros técnicos agropecuarios como así también sobre los pequeños productores familiares que elaboran alimentos y donde dicha actividad contribuye con el sustento necesario para permitir su subsistencia y la de su familia. Muchos de ellos son productores con serias dificultades para adaptarse al sistema productivo actual en donde la inocuidad del producto debe estar asegurada. Además, la falta de asistencia técnica a nivel local, con respecto a estos sistemas, conduce en general a un manejo inapropiado de las materias primas, instalaciones, utensilios y maquinaria, impactando negativamente sobre la calidad de los productos elaborados, el medio ambiente, la salud de los operadores y consumidores; poniéndose en juego la sustentabilidad de su producción. Por otra parte, las mismas escuelas agropecuarias cuentan con proyectos productivos propios, por medio de los cuales instalan establecimientos de pequeña escala en donde procesan alimentos como estrategia de enseñanza en acción. En referencia a esto es importante destacar que gran parte de los mismos sus dinámicas de trabajo cuentan con un grado medio de incorporación de BPM y en su gran mayoría carecen de procedimientos estandarizados escritos. Por ello por medio del proyecto se pretende contribuir con saberes actualizados al respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad y de aquellas particularidades productivas y manufactureras que pueden influir sobre la calidad final del producto alimenticio elaborado. Por otra parte se tratará de proporcionar las herramientas necesarias para que puedan construir el manual procedimental de las industrias alimentarias establecidas en cada unidad educativa, a fin de lograr la inocuidad del alimento, mejorar las condiciones de seguridad laboral, disminuir el impacto en el medio ambiente e incrementar el agregado de valor del producto. Desde lo metodológico se busca alcanzar también un objetivo no menos importante: la interacción entre las escuelas agropecuarias y la universidad, consolidando una red de cooperación que fortalezca a todos los actores partícipes, a la vez de generar un espacio para discutir estrategias de acción en los distintos territorios.

## No Presentar

## Diagnóstico

Como resultado del diagnóstico de la situación presente, observamos la existencia de una problemática a la cual se enfrentan actualmente las escuelas agropecuarias y los productores familiares de agro-alimentos artesanales, que es la necesidad de asegurar la inocuidad de los alimentos que elaboran, correspondidas con exigencia reglamentarias que deben cumplir, sin el cual, en un futuro muy cercano, puede verse afectada la comercialización de su producción. Por otra parte es importante destacar, que a partir de un relevamiento preliminar llevado a cabo en el año 2015, sobre escuelas de educación agraria secundaria, fue posible visualizar la falta de procedimientos operativos

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Descripción

estandarizados escritos en la mayoría de los mismos. Además hay que señalar que estas instituciones son relevantes en el territorio, por la posibilidad que tienen de vincularse con los pequeños productores manufactureros establecidos localmente, que encuentran serias dificultades de acceder a ayuda profesional que los guíe en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que elaboran. De ahí que contar con agentes locales de capacitación en relación a estas temáticas, de llegada rápida y accesible de estos productores familiares, tales como lo son los docentes y alumnos de escuelas agropecuarias, es un aspecto de fundamental importancia a nivel territorial. Al mismo tiempo, y como un aspecto no menos relevante, se logra la articulación entre la Universidad y el Nivel Secundario que es una materia de importancia, abordada actualmente por las políticas educativas. Desde el otro extremo del diagnóstico, surge la carencias en la formación de estudiantes universitarios al respecto del trabajo de extensión y de las problemáticas actuales de sectores productivos desprotegidos, de ahí que el presente proyecto apunta a desarrollar una actitud solidaria de los futuros profesionales, consolidando una red de cooperación que fortalezca a todos los actores partícipes.

### Características de los destinatarios

Se proyecta trabajar con 13 Escuelas de Educación Secundaria Agraria localizada en: ALBERTI , HENDERSON, PEHUAJÓ, CHIVILCOY, GENERAL VILLEGAS, PELLEGRINI, FORTIN OLAVARRIA, ANTONIO CARBONI, PASAJE CAZÓN SALADILLO, LAS FLORES, BOLIVAR, OLAVARRÍA, TRENQUE LAUQUEN. Se propone trabajar con dos docentes del área de producción de alimentos, uno de la asignatura de biología o química y dos alumnos de los últimos años, involucrados en la producción de alimentos en la misma institución.

### Cantidad de personas destinatarias directas

65

### Provincia y Localidad

Buenos Aires - La Plata

### Barrio

La Plata

### Zona de Influencia

Urbano

## Objetivos y Metas a alcanzar

### Objetivo general

Desarrollar espacios de capacitación, apropiación y aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en escuelas agropecuarias, con efecto multiplicador hacia producciones manufactureras familiares, consolidando una red de cooperación que fortalezca a todos los actores partícipes.

### Objetivos Específicos

- 1 Favorecer el aprendizaje y la apropiación de los principios de calidad e inocuidad alimentaria, por medio del intercambio de saberes y los aportes interdisciplinarios del equipo docente.
- 2 Mejorar el conocimiento de la realidad de los distintos actores partícipes, a la vez que se recuperan sus propios saberes
- 3 Desarrollar capacidades destinadas a la construcción de una perspectiva integral y consensuada de las estrategias adaptadas a cada realidad.
- 4 Promover la producción de alimentos procesados con aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- 5 Promover la creación de unidades demostrativas con fines didácticos.
- 6 Contribuir a la formación práctica de los estudiantes, especialmente en aspectos referidos al procesado y a las problemáticas locales, actuales y reales.
- 7 Fortalecer el vínculo entre la Universidad Nacional de La Plata y las organizaciones participantes para potenciar lazos permanentes de colaboración mutua en el futuro

### Metas

- 1 Adquirir habilidades para la planificación colectiva de actividades, la visualización conjunta de problemáticas, y la capacidad para resolverlas.
- 2 Conocer y comprender los principios basales para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y la elaboración de un Manual Procedimental del establecimiento procesador.
- 3 Lograr la realización, ejecución y control de procedimientos operativos estandarizados.
- 4 Establecer una red de trabajo con los colegios agropecuarios que promueva el procesado de productos saludables.
- 5 Que se produzca material de consultas en las diversas temáticas vinculadas al aseguramiento de la calidad de los productos alimenticios.
- 6 Que se capaciten los estudiantes universitarios en el abordaje de aspectos técnicos apropiados para la

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Objetivos y Metas a alcanzar

resolución de problemáticas de la industria manufacturera o procesadora de agro-alimentos.

- 7 Que se formen los estudiantes en aspectos referidos a la organización, y a las problemáticas locales, actuales y reales.

## Actividades

Código	Mes Ejecución	Descripción Corta	Descripción Actividades
<b>Etapas únicas</b>			
27302	Enero 2017	Elaboración material didáctico	Elaboración de material didáctico donde se desarrollan cada una de las temáticas a abordar en los encuentros. Diseño de instrumentos para el seguimiento del proyecto formativo. Planificación del desarrollo de los encuentros y sedes, y distribución de tareas organizativas.
27303	Febrero 2017	1° Seminario-taller	Desarrollo contenidos: ETAs. Tratamientos y almacenamiento de alimentos. Sistema de aseguramiento de la calidad en la industria alimentaria: Manual procedimental. Implementación de talleres destinados a confeccionar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Funcionamiento de cada establecimiento, propendiendo al menor riesgo alimentario, construidos por docentes y alumnos de escuelas y el equipo de alumnos y docentes de facultades participes.
27304	Marzo 2017	1° Trabajo gabinete	Implementación de instancias no presenciales con el objeto de que los docentes y alumnos de las escuelas trabajen, cotejen y acuerden con otros docentes y alumnos de la misma institución el material elaborado durante el 1° seminario - taller.
27305	Marzo 2017	1° Taller de corrección	Reuniones de docentes y alumnos del equipo de trabajo para la lectura de los documentos consensuados por los alumnos y docentes de las escuelas durante el 1° trabajo de gabinete, con el objeto de establecer en caso de ser necesario, recomendaciones. Devolución del material cotejado hacia los docentes de las escuelas para su cierre y aceptación.
27306	Abril 2017	2° Seminario-taller	Desarrollo contenidos: Manual de calidad. Requisitos del personal. Estado de salud, prácticas higiénica y capacitación. Sistemas de saneamiento en la industria. Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento. Implementación de talleres destinados a confeccionar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento de cada establecimiento, propendiendo al menor riesgo alimentario, construidos por docentes y alumnos de escuelas y el equipo de alumnos y docentes de facultades participes
27307	Mayo 2017	2° Trabajo gabinete	Implementación de instancias no presenciales con el objeto de que los docentes y alumnos de las escuelas trabajen, cotejen y acuerden con otros docentes y alumnos de la misma institución el material elaborado durante el 2° seminario - taller
27308	Mayo 2017	2° Taller de corrección	Reuniones de docentes y alumnos del equipo de trabajo para la lectura de los documentos consensuados por los alumnos y docentes de las escuelas durante el 2° trabajo de gabinete, con el objeto de establecer en caso de ser necesario, recomendaciones. Devolución del material cotejado hacia los docentes de las escuelas para su cierre y aceptación.
27309	Junio 2017	3° Seminario-taller	Desarrollo contenidos: Plan control plagas y residuos. Requisitos Materiales y coberturas permitidas en la industria alimentaria. Sistema Mantenimiento: instalaciones y maquinarias. Implementación de talleres destinados a confeccionar Procedimientos Operativos Estandarizados de Mantenimiento de cada establecimiento, propendiendo al menor riesgo alimentario, construidos por docentes y alumnos de escuelas y el equipo de alumnos y docentes de facultades participes
27310	Julio 2017	3° Trabajo gabinete	Implementación de instancias no presenciales con el objeto de que los docentes y alumnos de las escuelas trabajen, cotejen y acuerden con otros docentes y alumnos de la misma institución el material elaborado durante el 3° seminario-taller.

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Actividades

Código	Mes Ejecución	Descripción Corta	Descripción Actividades
27311	Julio 2017	3° Taller de corrección	Reuniones de docentes y alumnos del equipo de trabajo para la lectura de los documentos consensuados por los alumnos y docentes de las escuelas durante el 3° trabajo de gabinete, con el objeto de establecer en caso de ser necesario, recomendaciones. Devolución del material cotejado hacia los docentes de las escuelas para su cierre y aceptación.
27312	Agosto 2017	Trabajo Práctico	Desarrollo contenidos: Validación, monitoreo y acciones correctivas de Procedimientos. Ejecución demostrativa, monitoreo, validación y control: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento en establecimiento con la participación de las escuelas agropecuarias adheridas al proyecto, docentes y alumnos de facultades partícipes, con el objeto de visualizar in situ las dificultades y aciertos de los procedimientos utilizados, validar y verificar su efecto. En taller diseño de monitoreo.
27315	Septiembre 2017	Jornada de difusión	Colaborar con cada institución educativa en la planificación y ejecución de una jornada de transmisión y multiplicación de saberes a nivel local (muestras anuales en su localidad o eventos cercanos, encuentro específicos), en los cuales se presentarán las mejoras incorporadas, como producto del presente proyecto, a la vez de propagar los conocimientos internalizados.
27316	Octubre 2017	Feria difusión de resultados	Desarrollo de una jornada de difusión en la FCAyF -UNLP donde cada escuela de educación agraria participe (docentes y estudiantes) expondrán las mejoras incorporadas o proyectadas, como producto de aplicación de los sistemas de calidad en sus establecimientos. En el mismo encuentro también describirán lo desarrollado en la jornada de difusión local. El equipo implementador expondrá los resultados del proyecto (metas).

## Participantes

# No Presentar

### Estudiantes

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Carrera	e-mail
1	FABIANO, ESTEBAN	DNI 35598079	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	estebanf_17@hotmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu
2	GROSSO, JAVIER	DNI 35156451	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	javigrosso@gmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu
3	BARTOMEOLI, AGUSTIN	DNI 36905916	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	agustin.barto@live.com.ar, mmouteira@agro.unlp.edu
4	DEL RIO, JOAQUIN	DNI 35017896	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	joaquindelrio.08@hotmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu
5	FERNANDEZ,	DNI 32267634	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	f_maximiliano1@hotmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu
6	VIDAL, VALENTIN	DNI 34779168	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	ingenieria2689@yahoo.com.ar, valenvidal_826@hotmail.com
7	MARTINEZ, SERGIO	DNI 31924585	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	sergiom_sm@hotmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu
8	CLARK DALLA CORTE,	DNI 34517856	Universidad Nacional de La Plata	Médico Veterinario	martinckdallacorte@gmail.com, mar_tincho_89@hotmail.com

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Participantes

### Estudiantes

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Carrera	e-mail
9	ALFONSO VERA,	DNI 94145634	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	esmi05@hotmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu.ar
10	PERINI, PAMELA	DNI 39461694	Universidad Nacional de La Plata	CBC - Contador Público	pamee01@yahoo.com.ar, mmouteira@agro.unlp.edu.ar
11	NADAI, PABLO	DNI 37559793	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	npabloig@gmail.com, mmouteira@agro.unlp.edu.ar

### Otros docentes / Investigadores Universitarios

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Unidad Académica	e-mail
	Kebate, Claudia Ana	DNI 13434127	Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales	kebatclaudia@yahoo.com.ar
	Rodriguez, Virginia	DNI 16153666	Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Veterinarias	virginiacrodriguez@yahoo.com.ar
	Dedomenici, Ana	DNI 23829114	Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Naturales y Museo	anadedomenici@yahoo.com
	Lupano, Cecilia Elena	DNI 12530094	Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	cel@quimica.unlp.edu.ar
	Peterson, Graicela	DNI 14243234	Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	gpetero@med.unlp.edu.ar

### Graduados

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Carrera	e-mail
1	VEGA, MARICEL	DNI 33105117	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	maricelvegamos@gmail.com
2	BASSO, MARILINA	DNI 22016971	Universidad Nacional de La Plata	Ingeniero Agrónomo	basso@cae.cnea.gov.ar

### No Docentes

Apellido y Nombre	Universidad	Unidad Académica	Telefono	e-mail	Número de Documento	Tipo de Documento
-------------------	-------------	------------------	----------	--------	---------------------	-------------------

### Organizaciones Participantes

Tipo de organización	Nombre	Domicilio	Teléfono	e-mail	Contacto
ORGANISMO GUBERNAMENTAL NACIONAL	Comisión Nacional de Energía Atómica	Av. Libertador 8250 - Capital Federal, Capital Federal	011-41258202	silvapau@cae.cnea.gov.ar	PAULO PATRICIA SILVIA
Gobierno Provincial	Dirección General de Cultura y Educación- Dirección de Educación Agraria- Escuelas de Educación Secundaria Agraria	13 868 - La Plata, Buenos Aires	02392-15502683	ogbernal26@gmail.com	BERNAL OSCAR
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 30 DE AGOSTO	Sección Quintas S/N - Trenque Lauquen, Buenos Aires	02392-471347	escuelaagrop@gmail.com	GAITA MARISA
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 ALBERTI	Cuartel V s/n - Alberti, Buenos Aires	02346-470453	demagio72@hotmail.com	LUIS DEMARCHI
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 ANTONIO CARBONI	Calle 8 e/ 7 y 9 s/n - Antonio Carboni, Buenos Aires	02227-495025	ma061001@abc.gov.ar	MARISA ACUÑA
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 BOLIVAR	Prolongación Av. M. Unzué s/n - Bolívar, Buenos Aires	02314-422002	pablouasesor@hotmail.com	PABLO TOULOUSE
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 CHIVILCOY	Monteagudo y Calle 80 S/N - Chivilcoy, Buenos Aires	02346-15-614695	eagraria@yahoo.com.ar	AGUSTINA GUARAGLIA

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Participantes

### Organizaciones Participantes

Tipo de organización	Nombre	Domicilio	Teléfono	e-mail	Contacto
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 GENERAL VILLEGAS	Casilla de Correo 111 - General Villegas, Buenos Aires	03388-422463	eesagraria1@gmail.com	MARINA A. JUSTO
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 HENDERSON	Paraje Coraceros s/n - Henderson, Buenos Aires	02314-15406510	eeacoraceros@yahoo.com.ar	ISABEL QUINTEROS
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 LAS FLORES	R.91 Acceso Sur s/n - Las Flores, Buenos Aires	02244-453353	luissaupurein@yahoo.com.ar	LUIS SAUPUREIN
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 OLAVARRIA	Autopista Fortabat 7000 7000 - Olavarría, Buenos Aires	02284-450243	eugeniaberrueta@hotmail.com	EUGENIA BERRUETA
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 PARAJE CAZÓN SALADILLO	Vivero Municipal s/n - Cazon, Buenos Aires	02344-493066	ma041001@gmail.com	OSCAR MARCO
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 PEHUAJO	RN. 5 Km. 356,5 - Pehuajo, Buenos Aires	02396-479252	andrea.rodoni@yahoo.com.ar	ANDREA RODONI
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 PELLEGRINI	RN.5 KM.502 - Pellegrini, Buenos Aires	02392-15-612874	yaninapaolacosta@gmail.com	YANINA COSTA
Escuela	Escuela de Educación Agraria N° 1 RIVADAVIA	Nicolás de Olavarría s/n - Fortín Olavarría, Buenos Aires	02337-491064	escuelaagraria@fortinolavarría.com.ar	MARÍA E. BRAVO
Educación superior	Facultad de Ciencias Exactas, UNLP	Calle 115 s/n - La Plata, Buenos Aires	0221-4216979	gdeantoni@quimica.unlp.edu.ar	De Antoni Graciela
Educación Superior	Facultad de Ciencias Médica, UNLP	60 y 120 s/n - La Plata, Buenos Aires	0221-4241596	extension@med.unlp.edu.ar	ETCHEGOYEN Graciela Susana
Educación Superior	Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP	60 Y 120 S/N - La Plata, Buenos Aires	0221-422734	alamarche@cnym.unlp.edu.ar	Ana Lamarche

# No Presentar

# Descripción Propuesta

V10-UNLP3303 - Aprendemos Haciendo Alimentos

## Costos

### Presupuesto

Tipo	Descripción	Actividad	Cant.	Costo unitario	Costo total
------	-------------	-----------	-------	----------------	-------------

#### Bienes de Consumo

Productos	meriendas y almuerzos	27303, 27306, 27309, 27312, 27316	1	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00
Útiles de escritorio	carpetas	27303	10	\$ 100.00	\$ 1,000.00

**Subtotal Bienes de Consumo:**

**\$ 16,000.00**

#### Publicidad y Propaganda

Imprenta	material didáctico	27303, 27306, 27309, 27312	15	\$ 1,000.00	\$ 15,000.00
Imprenta	poster y folletos	27315, 27316	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00

**Subtotal Publicidad y Propaganda:**

**\$ 20,000.00**

**Total presupuestado:**

**\$ 36,000.00**

*No Presentar*

*No Presentar*