

SECCIÓN: Experiencias y prácticas en extensión

Interacción en entornos educativos agrarios de la provincia de Buenos Aires

María Cecilia Mouteira¹, Cecilia Lupano², Marilina Basso³, Claudia Kebab⁴, Graciela Peterson⁵, Virginia Rodríguez⁶

Resumen

Al considerar los aspectos que afectan al sector productivo agroindustrial familiar, en el año 2015 se desarrolló un proyecto de extensión por medio del cual se pretendió aportar a docentes y alumnos de escuelas de educación agraria, herramientas procedimentales que les permita no sólo asegurar la calidad de los alimentos que se producen, sino también convertirse en un actor local de difusión, hacia producciones familiares artesanales de alimentos. El proyecto contó como beneficiarios directos a los docentes y alumnos de las escuelas agrarias. La dinámica de trabajo seleccionada fue orientada a favorecer el aprendizaje de los principios de inocuidad alimentaria y su formalización en Procedimientos Operativos Estandarizados. Desde lo metodológico se empleó la técnica de taller, orientada a la obtención de un producto tangible de utilidad para los actores partícipes. Para el logro de la multiplicación de saberes fueron establecidos a nivel local actividades de difusión. Mediante el proyecto fue posible aportar saberes sobre la inocuidad alimentaria, contribuyendo con una orientación hacia dónde dirigir las prácticas de manufactura. En forma adicional el proceso favoreció la interacción entre las instituciones aunado al logro de un objetivo en común y la difusión de los conocimientos a nivel local.

¹ Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. Email: mmouteira@agro.unlp.edu.ar

² Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.

³ Comisión Nacional de Energía Atómica.

⁴ Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP

⁵ Facultad de Ciencias Médicas, UNLP

⁶ Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP



Palabras Clave: producciones familiar; escuela agrarias; inocuidad alimentaria; multiplicación de saberes.

Abstract

When considering the aspects affecting the family agroindustrial productive sector, in 2015 an outreach project was developed, which aimed at providing teachers and students from agricultural schools with procedural tools. The objective was to enable them not only to ensure the quality of the food they produced, but also to help them become a local actor in spreading knowledge of family craft production of food. The direct beneficiaries of the project were the teachers and students of agricultural schools. The dynamics of work was designed so as to encourage learning the principles of food safety and its formalization in standard operating procedures. The methodological technique of workshop was applied to obtain a tangible product that proved to be useful for the teachers and students. Outreach activities were carried out locally in order to achieve the goal of knowledge sharing. The project made it possible to provide knowledge on food safety, contributing with guidelines to follow in manufacturing practices. Additionally, the process favored the interaction between institutions together with the achievement of a common goal and local dissemination of knowledge.

Keywords: family productions; agricultural school; food safety; knowledge sharing.



Introducción

Los preceptos globales han afectado la dinámica productiva argentina a través de la creciente demanda mundial de alimentos y el aumento en la complejidad productiva de los mismos (Bisang y col., 2009). Los cambios en las tecnologías, la disponibilidad generalizada de información, la demanda de alimentos con aseguramiento de calidad y el contexto macroeconómico globalizado han obligado a una transformación estructural del sector manufacturero. La globalización como un proceso que integra cambios vertiginosos, donde la combinación de la revolución tecnológica y el auge del mercado como institución central (Coraggio, 1998), ha afectado y condicionado económicamente al sector agroalimentario argentino y a su participación en el desarrollo territorial, dónde los espacios locales no sólo adquieren importancia, sino que son también resignificados a partir de los modelos globalizados de acumulación de capital. Cada vez más las estrategias de desarrollo tienen que ver con los espacios regionales, sobre todo en lo que respecta a la pequeña y mediana empresa, y donde el territorio es pensado como espacio elaborado, construido socialmente, marcado culturalmente y regulado institucionalmente (Muchnik, 2006).

En la actualidad es posible visibilizar a nivel local la presencia de un variado número de micro-emprendimientos de transformación de alimentos, los cuales requieren, frente a la rápida evolución del contexto económico y social, procesos de adaptación e innovación que les dé continuidad y sostenibilidad en el tiempo (Jacinto, 2004). De ahí que se hace relevante la intervención de los actores públicos a través de la implementación de políticas que involucren procesos de aprendizaje técnico orientado a que los diversos actores territoriales adquieran competencias acordes a las exigencias de calidad alimentaria establecidas por las normativas vigentes y por la demanda de los consumidores (López, 2011; Selis y col., 2014). Es en este sentido que las políticas educativas agrarias, enmarcadas en educación media rural, comienzan a transitar por una nueva etapa que posiciona la educación, la



ciencia y la tecnología como una de las primacías de la agenda estatal (Gutiérrez, 2008).

De esta manera la resignificación territorial del siglo veinte no sólo moldeó a las producciones primarias y agro-manufactureras locales, sino que también afectó a las instituciones, entre ellas las escuelas agropecuarias (López, 2011). Estas instituciones educativas, que vieron alterada su dinámica formativa, se erigen a nivel local como una de las instituciones que continúan teniendo un rol preponderante en el mantenimiento de la integridad territorial (Cabo y Valle Lisboa, 2012). La pertinencia de estos actores locales en los territorios los constituye como importantes conductores de políticas públicas sectoriales, y por tanto promotores destacados del desarrollo rural. Las escuelas de educación agraria son elementos estratégicos, ya que posibilitan conocer las dinámicas territoriales y las demandas y necesidades del sector productivo y agro-manufacturero, generando nuevos conocimientos que contribuyan a la modelación, adaptación y diseño de políticas viables de implementación y adaptadas a la diversidad de las realidades territoriales.

La sinergia de los diversos actores en los territorios promueven condiciones facilitadores de confianza y externalidades, que dan lugar a procesos de conocimiento y de difusión de saberes donde se articula los adelantos tecnológicos y las particularidades productivas características de cada región (Helmsig, 2002). En este sentido las situaciones de proximidad dadas entre las producciones agro-manufactureras y las instituciones de educación agraria a nivel local, actúan positivamente en el desarrollo territorial permitiendo generar cierta sinergia positiva para el desarrollo, si bien habría que indicar también que la proximidad no siempre garantiza necesariamente su existencia, ya que es posible ver actores, que compartiendo el mismo territorio, no evidencian ningún tipo de sinergia (Cabo y Valle Lisboa, 2012).

Aunque en la actualidad se observa la presencia de distintos mecanismos dirigidos a la mejorara de la competitividad sustentable de los sistemas agro-manufactureros locales, a fin de permitir su inserción en el entramado social territorial, también se encuentran limitados en un contexto, donde las instituciones públicas dedicadas a velar por la salud de los pobladores,



establecen reglamentaciones destinadas a regular respecto de la inocuidad de los alimentos elaborados (Marti y Sequeira, 2012). El establecimiento de los requisitos que deben cumplir las industrias donde se manipulen y procesen alimentos (CAA, 2010), y la obligatoriedad de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante la elaboración de alimentos (Resolución MERCOSUL/GMC/RES N° 80/96) son algunas de las representaciones que constituyen verdaderas barreras a la inclusión en el entramado territorial (Marti y Sequeira, 2012), siendo en los micro emprendimientos del tipo familiar donde se ven magnificadas las dificultades de adaptación.

De la problematización de los territorios con la presencia de múltiples microempresas, como medio de subsistencia familiar y como estrategia de permanencia rural, y la necesidad imperante de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, surgen distintas políticas públicas orientadas a visibilizar y regular el sector.

En el año 2009, mediante la Resolución N° 759, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), crea la Comisión de Agricultura Familiar (SENAF), la cual se convierte posteriormente en Coordinación de Agricultura Familiar, en el año 2014, a partir de la Resolución N° 186 (SENASA). La coordinación de Agricultura Familiar define como parte de sus objetivos la ejecución de un diagnóstico de situación sanitaria y de inocuidad de los alimentos producidos por el sector, el desarrollo de normas específicas, la implementación de programas y proyectos regionales y por tipo de producción, y la planificación de actividades de capacitación para este tipo de producción. En una segunda instancia, en el año 2015, se promulga la Ley 27.118 de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la Construcción de una Nueva Ruralidad en Argentina, donde, en su Artículo 32, establece que en lo que respecta a la sanidad agropecuaria, el Ministerio instrumentará planes, programas y proyectos para fortalecer la capacidad de cumplimiento de la legislación sanitaria nacional vigente y las normativas bromatológicas que se exijan en cada territorio. En su estructura se propone también trabajar en el diseño acciones adecuadas para el desarrollo logístico, de infraestructura y de



gestión, en función del cumplimiento de los requerimientos de sanidad agropecuaria (De Luca, 2016).

En este contexto agroalimentario conformados de nuevos actores territoriales es que surge el proyecto Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad, por medio del cual se pretendió aportar a docentes y alumnos de escuelas de educación agraria, herramientas procedimentales que les permita no sólo asegurar la inocuidad de los alimentos que se producen en la misma institución, sino también, convertirse en un actor local de difusión hacia producciones familiares artesanales de alimentos, consolidando de este modo una red de cooperación que fortalezca a todos los actores partícipes, mediante la interacción y la comunicación como elementos indispensables y estructurantes del desarrollo territorial.

Actividades y lineamientos del proyecto

En el año 2015 se constituye en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata y Voluntariado un proyecto orientado, entre otros objetivos, a mejorar y profundizar la comunicación de la universidad con los habitantes y productores rurales. La propuesta se basó en el trabajo con actores, como las escuelas de educación agraria, instituciones públicas más extendidas territorialmente, que definen a nivel local espacios públicos de resignificación. Estas instituciones, además de cumplir su función de educar, son plausibles de establecerse como mediadores entre los distintos instrumentos de las políticas públicas y los productores destinatarios finales de dichas intervenciones, generando espacios comunitarios de construcción e intercambio de saberes, con la finalidad de enfrentar las restricciones estructurales contextualizadas en procesos de transformación territorial.

La provincia de Buenos Aires cuenta con 64 Escuelas Agropecuarias (EEA), 27 Centros de Educación Agraria (CEA) y 35 Centros Educativos de Producción Total (CEPT), que desempeñan un papel decisivo sobre las prácticas de los futuros técnicos agropecuarios, como así también sobre las pequeñas agroindustrias locales, siendo en estas últimas, la falta de asistencia técnica, la que 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 la actividad. Por otra parte, las mismas escuelas agropecuarias cuentan con proyectos productivos propios, por medio de los cuales emplazan establecimientos de pequeña escala, en donde procesan alimentos como estrategia de enseñanza en acción, que de igual forma están sometidos a las mismas exigencias de inocuidad alimentaria, no sólo como contenidos de enseñanza, sino también como metodología de asegurar la inocuidad de los alimentos que comercializan a nivel local, o que son consumidos en forma directa en la misma institución. Por ello, por medio del proyecto, se pretendió contribuir con saberes actualizados respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad y de aquellas particularidades productivas y manufactureras que puedan 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, el proyecto tomó bases en los conocimientos, habilidades y actitudes de los participantes docentes y alumnos de las distintas instituciones educativas, a partir de los cuales se propuso la reconstrucción y mejoramiento del nivel de competencias para diseñar, seleccionar, adaptar, aplicar y evaluar instrumentos procedimentales involucrados en los sistemas de aseguramiento de la calidad. Bajo esta perspectiva, la metodología seleccionada fue la modalidad de curso-taller, herramienta didáctica que permitió la búsqueda de la construcción de un saber, en el que la teoría y la práctica se articularon de una manera superadora, donde los actores educativos participaron activamente a partir de sus propias experiencias, incorporando dinámicas de comunicación e intercambio de saberes, y donde primó “el aprendizaje con los otros y de los otros”. Se buscó trabajar 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 representación integral y consensuada, de las estrategias adaptadas a cada realidad, facilitando el paso del análisis a la acción, y a la vez formar parte de un espacio de interacción que promueve una construcción participativa del conocimiento.

Se estableció un ambiente de aprendizaje con gran volumen de herramientas y medios de información en forma de manuales, literatura especializada y exposiciones de expertos en cada temática a abordar. Desde lo pedagógico el equipo se conformó por estudiantes y docentes universitarios de las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales de Universidad Nacional de La Plata (UNLP), docentes de las facultades de Ciencias Médicas y Ciencias Exactas (UNLP), e investigadores del Grupo Apícola del Departamento de Aplicaciones Agropecuarias de la Comisión Nacional de Energía Atómica. El equipo permitió establecer un campo interdisciplinario de retroalimentación, dado por los vínculos de interrelación, trabajo y cooperación entre las distintas disciplinas involucradas, conduciendo al empleo de un enfoque que permitió abordar y organizar el análisis de la realidad de manera más íntegra y completa.

El proyecto contó como beneficiarios directos a los docentes y alumnos de las escuelas agrarias de la provincia de Buenos Aires, ubicadas en las localidades de La Plata, Quilmes, Berazategui, Chascomús, Berisso, Bavio, San Vicente y Florencio Varela. La comunidad local en su conjunto se vio beneficiada indirectamente al acceder a un producto procesado bajo un sistema que asegure su inocuidad, promoviendo con ello no sólo 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, sino también una estructura local de redes de actores que velen por el desarrollo territorial.

El desarrollo de la instancia de enseñanza esgrimida en el proyecto comprendió 4 encuentros presenciales, que totalizó una carga horaria de 40 hs, y de 4 encuentros no presenciales, con cargas horarias variables según



disponibilidad de cada unidad educativa. Cada encuentro presencial estuvo estructurado con un primer momento de curso, donde fueron desarrollados los contenidos, y un segundo momento de taller, en el que los docentes y alumnos de las distintas escuelas, reunidos en grupos, construyeron Procedimientos Operativos Estandarizados. A inicio de cada instancia fueron presentados los objetivos, la proyección de su ejecución y el producto resultante deseado, contando cada uno de ellos, con un seguimiento del proceso de aprendizaje a partir del establecimiento de cuestionarios iniciales y finales, a fin de detectar cambios en el proceso de apropiación de los contenidos teóricos y prácticos de cada encuentro. Estos mecanismos evaluativos fueron importantes para la visualización del cumplimiento de las expectativas de logro, y contribuyeron con herramientas de diagnóstico apropiadas para ajustar o modificar, en la marcha, el proyecto formativo.

En el primer encuentro se planteó generar un espacio de reflexión con el objeto de establecer una situación de aprendizaje en la cual se tome conciencia sobre la necesidad de aplicar las BPM para lograr la inocuidad alimentaria, y la importancia de contar con los manuales de calidad y procedimentales de la industria agro-manufacturera. Para el logro del objetivo, se propuso como técnica el intercambio de saberes, en el que los diferentes integrantes del proyecto aportaron desde las distintas áreas del conocimiento sus consideraciones. En los encuentros subsiguientes, fueron desarrollados los contenidos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Tratamientos empleados durante el Procesado de los Alimentos; Sistema de Aseguramiento de la Calidad en la industria Alimentaria: Manual Procedimental; Personal: Estado de Salud, Vestimenta y Protecciones, Comportamiento Higiénico del Personal; Sistemas de Saneamiento; Requisitos de Instalaciones, Materiales y Coberturas permitidos en la Industria Alimentaria; Sistemas de Mantenimiento de Maquinarias e Instalaciones; Plan de Control de Plagas y de Residuos; y Validación, Monitoreo y Acciones Correctivas de los Procedimientos Operativos.

En los talleres correspondientes a cada uno de los tres primeros encuentros, se construyeron los Procedimientos Operativos Estandarizados de



Saneamiento, Mantenimiento y Funcionamiento aplicados a cada una de las industrias elaboradoras de alimentos, estructurados a partir de los conocimientos previos de cada uno de los actores participantes en combinación con la nueva información aportada a partir de las instancias formativas precedentes. La modalidad de trabajo en los talleres involucró la formación de grupos, donde interactuaron los docentes y alumnos de los distintos centros educativos, con el objeto de enriquecer el proceso de intercambio, factor de gran importancia al momento del desarrollo de sistemas de aseguramiento de la calidad, donde cada grupo, además de construir los procedimientos, proceso de una alta carga de actividad grupal, intercambian técnicas productivas, manufactureras, educativas e incluso administrativas, enriqueciendo la instancia formativa desde las distintas esferas que atraviesan la actividad docente en sus instituciones.

Para el taller del 4° encuentro se planteó la incorporación de una instancia de enseñanza orientada a la acción, a partir de la recreación de un Procedimiento Operativo de Saneamiento, *in situ* en una de las salas de industria de los centros educativos participantes, con el objeto de visualizar las dificultades y aciertos de los procedimientos utilizados, y realizar modificaciones en caso de que éstas sean necesarias. Esta instancia permitió generar un espacio exigente en abstracción, donde cada actuación y conocimiento requirió de su validación por juicios situacionales y de pertinencia, que mediaron la articulación entre la teoría y la práctica, y que facilitó al docente la recuperación reflexiva de la experiencia.

Los encuentros no presenciales se constituyen como instancias donde los docentes y alumnos de las escuelas trabajan, cotejan *in situ* y acuerdan con otros docentes y alumnos de la misma institución, los Procedimientos Operativos Estándar elaborados en cada uno de los talleres, cuyo producto será enviado al equipo implementador para su lectura final y cierre.

Como otro objetivo del proyecto se propuso promover un efecto multiplicador de saberes en los territorios, contribuyendo 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. Para ello se colaboró con cada institución educativa en la planificación y ejecución de una jornada de difusión y multiplicación de saberes a nivel local, en muestras anuales en su localidad o encuentros específicos, en los cuales se presentaron las mejoras incorporadas, como producto del presente proyecto, con el propósito a la vez de difundir los principios que rectan la inocuidad alimentaria, hacia la población educativa, los micro emprendedores de agro-alimentos artesanales regionales y la población en general, favoreciendo la construcción de un red de intercambio, interacción y acercamiento, que reúna las voluntades de los distintos actores institucionales, productivos y sociales, contribuyendo de esta manera al desarrollo territorial y la identidad local.

Resultados obtenidos del proceso de aprendizaje

En el proyecto participaron 27 profesores de las áreas de Naturales, Química, Biología, Gestión, Industrias y EMTP (educación Media Técnico Profesional) y jefes de áreas, y 16 alumnos de los últimos años caracterizados por su participación en la elaboración de alimentos. De los participantes el 33% se encontraron entre los 16-20 años, 5% entre los 21-30 años, 28% entre los 31-40 y el 17% para los rangos de 41-50 y 51-60 respectivamente. Con respecto a su antigüedad en la docencia, el 25% contaba con 1 a 5 años, 50% de 6 a 10 años, 17% de 11 a 20 años y el 8% más de 21 años en la actividad.

Como resultado del procesamiento de los cuestionarios iniciales administrados en cada uno de los encuentros a los docentes y alumnos participantes resultó que el 94% declararon no contar en sus respectivas escuelas con Procedimientos Operativos Estandarizados de Funcionamiento, el 92% con Procedimientos de Saneamiento y ninguno con Procedimientos Operativos de Mantenimiento. Con respecto a la importancia de su existencia, el 50% consideraba importante contar con Procedimientos Operativos Estandarizados de Funcionamiento, el 93% de Saneamiento y 94% de Mantenimiento. Si bien en el primer encuentro no se observa una variación en la valoración de la importancia de contar con procedimientos de funcionamiento escritos, siendo igual la apreciación al inicio (cuestionario inicial) como al final



de ese encuentro (cuestionario final), es importante resaltar cómo a partir de la 2° encuentro se valoriza la pertinencia de contar con los procedimientos escritos, pudiendo inferir que la apropiación de los sistemas de aseguramiento de la calidad como forma de velar por la inocuidad alimentaria. En referencia a los conocimientos previos con respecto a estos contenidos, el 83% no sabían qué eran los Procedimientos Operativos Estándares de Funcionamiento, el 20% desconocían los de Saneamiento y el 56% los de Mantenimiento.

Los resultados obtenidos a lo largo del proceso de aprendizaje por los integrantes del grupo de trabajo comprometidos con el proyecto, de acuerdo con los objetivos propuestos fueron los siguientes:

- Adquisición de habilidades para la planificación colectiva de actividades, la visualización conjunta de problemáticas, y la capacidad para resolverlas.
- Conocimiento y comprensión de los principios basales para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de la elaboración de Procedimientos Operativos Estandarizados.
- Realización de Procedimientos Operativos de Funcionamiento, Saneamiento y Mantenimiento de las industrias alimentarias de pertenencia de cada unidad educativa.
- Fortalecimiento de las capacidades, habilidades y empoderamiento de las actividades, estableciendo una red de trabajo entre las escuelas de educación agraria y las distintas unidades académicas de la Universidad Nacional de La Plata para promover el procesado de productos saludables.

Dificultades y aciertos del proceso

El aspecto que facilitó el proceso de aprendizaje fue el trabajo en grupo, caracterizado por:

- Tamaño de los grupos: máximo de cinco participantes.
- Número de grupos: No más de 10, con el objeto de evitar que las presentaciones de sus productos en cada plenaria, sean lentas y reiterativas.



- Formación del grupo: Según el tema y los participantes, se realizó con un criterio dirigido apuntando a la heterogeneidad en la dinámica de los participantes que constituyen el grupo.

Entre las dificultades del proceso se ha encontrado tiempos muy extensos de ejecución de documentos (talleres), superando los 60 minutos, lo que promovió que los grupos se identificaran mucho con sus resultados, dificultando la aceptación de los cambios aportados durante la plenaria.

Conclusión

La dinámica de taller como estrategia comunicacional y de interacción con apertura al trabajo grupal aunados al logro de un objetivo en común, permitió rescatar y mejorar su formación, trayendo a la “realidad” al proceso de aprendizaje. Esta metodología didáctica se encontró de acuerdo al interés de los participantes por producir un resultado determinado – Manual Procedimental del establecimiento, el cual necesitó del intercambio de experiencias y de un aprendizaje innovador, como parte de un continuo desarrollo de la práctica. La construcción de procedimientos operativos, a partir del conjunto de sus propias prácticas, se constituyó como promotor de diálogo y convivencia de los diversos saberes, enriqueciendo el conocimiento de los actores, articulando disciplinar y experiencia.

El proyecto contribuyó a promover la sinergia entre los actores en el territorio, donde el compromiso de los mismos propuso contribuir a promover procesos de empoderamiento, que faciliten su inclusión en la formulación de propuestas, la toma de decisiones para la intervención, y el monitoreo del desarrollo de la estrategia, a nivel territorial. Por otra parte se logró 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.



Agradecimientos

Los autores agradecen a los docentes, jefes de áreas y alumnos de las escuelas de educación agraria integradas al proyecto por participar con responsabilidad en cada uno de los talleres realizados; a la Universidad Nacional de La Plata, Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional, Dirección de Educación Agraria del Ministerio de Educación de la provincia de Buenos Aires y a la Comisión Nacional de Energía Atómica por contribuir con los docentes y el financiamiento necesario para llevar a término el proyecto.

Bibliografía

- Bisang, R., Aniló, G., Campi, M., Albornoz, I. 2009. La Argentina ante la nueva internalización de la producción. Crisis y Oportunidades. Cadenas de Valor en la Agroindustria. Editores Kosacoff Bernardo, Mercado Rubén, CPAL-PNUD Argentina. Disponible en <https://repositorio.cepal.org/handle/11362/1375>.
- Código Alimentario Argentino. 2010. Ministerio de Salud, Presidencia de la Nación. Disponible en http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativas_alimentos.asp
- Cabo, M., Valle Lisboa, L. 2012. Espacio de “Formación de formadores: hacia la multiplicación de saberes”. Una experiencia del Programa Integral Metropolitano. Sitio del Programa Integral Metropolitano de la Universidad de la República. Universidad de la República de Uruguay. Disponible en http://www.pim.edu.uy/publicacion_generica/espacio-de-formacion-de-formadores-hacia-la-multiplicacion-de-saberes-una-experiencia-del-programa-integral-metropolitano/
- Coraggio, J. L. 1998. Economía popular urbana: una nueva perspectiva para el desarrollo local, Instituto del Conurbano, Universidad Nacional General Sarmiento, Buenos Aires.
- De Luca, M. A. 2016. Fortalezas de la Ley 27.118 de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena como herramienta de transformación agraria. Derechos en Acción, (01). Disponible en <http://0>



- Gutiérrez, T. V. 2008. Estado y enseñanza agrícola en Buenos Aires, pasado y presente, cambios y permanencias (1956-2001). Balsa Javier, Mateo Graciela y Ospital María Silvia (comps) Pasado y presente en el agro argentino. Buenos Aires, Lumière p. 407-28.
- Helmsing, A HJ. 2002. "Asociaciones, meso-instituciones y aprendizaje: Nuevas iniciativas de desarrollo local y regional en América Latina". En Re-alineando a los actores en un mundo urbanizado: Gobernanza e instituciones desde una perspectiva de desarrollo, editado por: Baud, I and Post, J. Aldershot: Ashgate.
- Jacinto, C. (coord.). 2004. ¿Educar para qué trabajo? Discutiendo rumbos en América Latina. (No. 37.035. 3). RedEtis (IIPE-IDES), MTCyT, MTEySS, Buenos Aires: La Crujía. Disponible en <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001443/144337so.pdf>.
- Ley 27.118 de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar. 2014. Disponible en <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/240000-244999/241352/norma.htm>
- López, M. C. 2011. Centros de educación agrícola: educación y trabajo más allá de lo rural. *PUBLICAR-En Antropología y Ciencias Sociales*. Año IX (XI).75-98. Disponible en <http://ppct.caicyt.gov.ar/index.php/publicar/article/viewFile/1210/1065>.
- Martí, L. E., Sequeira, G. J. 2012. Capítulo 3 Implementación de una política pública en seguridad alimentaria. Libro la seguridad alimentaria como política pública : 77-143
- Muchnik, J. 2006. Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Sistemas Agroalimentarios Locales" Alimentación y Territorios "ALTER 2006". Baeza (Jaén), España. Disponible en <http://syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/c14.pdf>.
- Resolución MERCOSUL/GMC/RES N° 80/96. Disponible en http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/images/stories/normativas/resolucion_mercosur_8096.PDF.



- Resolución N° 759/09. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Disponible en <http://www.senasa.gov.ar/normativas/resolucion-7592009>.
- Resolución N° 187/2014. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Disponible en http://cice.vuce.gov.ar/normativa/normativa_infoleg/229578.
- Selis, D. Velarde, I. Garat, Juan J. García Laval, B. Otero, J. Villulla, D. Vértiz, P. 2014. Extensión rural en tiempos de desarrollo territorial local: Un análisis comparado en la región ampliada de La Plata. ReD+ER, 1(2), 64-89. <https://doi.org/10.14409/r.v1i2.4468>.
- SENASA. 2016. "Agricultura Familiar". Última modificación: Viernes, Octubre 28, 2016 – Disponible en <http://www.senasa.gov.ar>.

