

# CONOCIMIENTO SOBRE AGRICULTURA Y ORIGEN DE LOS ALIMENTOS EN ESTUDIANTES DE NIVEL SECUNDARIO DE LA PLATA, BUENOS AIRES

Stupino, SA<sup>1</sup>; Medina, F<sup>1,2</sup>; Presutti, M<sup>1</sup>; Bermúdez Cicchino, A<sup>3</sup>; Vidal, J<sup>4</sup>; Abbona, E<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Laboratorio de Investigación y Reflexión en Agroecología (LIRA), Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. <sup>2</sup> CONICET, <sup>3</sup> Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP.

<sup>4</sup> Facultad de Ciencias Médicas, UNLP.

Email: [susana.stupino@agro.unlp.edu.ar](mailto:susana.stupino@agro.unlp.edu.ar)

## RESUMEN

Este trabajo se enmarca en el proyecto de extensión interdisciplinario “¿Qué comemos? Cuidando nuestro cuerpo y el ambiente”, de la Universidad Nacional de La Plata. Se presentan los resultados de una parte del proyecto que indaga acerca del conocimiento de estudiantes secundarios sobre el origen de los alimentos, las diferentes formas de producción de los mismos y el grado de vinculación personal con las etapas de producción o elaboración. Durante tres años, se trabajó en talleres con adolescentes de cuatro escuelas secundarias (públicas y privadas) con diferentes características socioeconómicas del área urbana y periurbana de La Plata. Se realizó una encuesta por formulario Google y durante los talleres se indagó acerca del conocimiento del origen de los alimentos empleando imágenes de diferentes platos de comida. Los resultados del formulario (194 respuestas) mostraron que el 89% de los estudiantes no presentaron ninguna relación con la producción o la elaboración de alimentos. En este aspecto, no se observaron diferencias entre estudiantes de áreas urbanas como periurbanas. Se observó dificultad para identificar ciertos ingredientes que conforman los platos de comidas, siendo esta mayor cuando debían reconocer las actividades agropecuarias que dan origen a esos ingredientes. Parte de esta información la obtuvieron mediante la búsqueda en internet desde sus celulares. Se concluye sobre la necesidad de profundizar la enseñanza de las diferentes producciones agropecuarias y su relación con la alimentación en escuelas secundarias de La Plata.

Palabras clave: enseñanza; alimentación; actividades agropecuarias; adolescentes.

## INTRODUCCIÓN

La educación alimentaria y nutricional consiste en una serie de estrategias educativas para ayudar a las personas a lograr mejoras en sus prácticas alimentarias. A través de indagar sobre los factores que influyen en la alimentación, se busca empoderar a las personas para que tomen el control de su propia alimentación y salud (Espínola & Brünner, 2014; MSYDS, 2019). En este sentido, en las escuelas secundarias, la enseñanza sobre la alimentación saludable debe abordarse integrando tanto aspectos de la nutrición como los relacionados a las ciencias agronómicas. Uno de los conceptos que integran estas ideas es el de soberanía alimentaria, que implica, entre otros aspectos, que los consumidores se involucren de manera consciente de su alimentación, volviendo a tender lazos con los productores, uniendo los dos eslabones básicos de la cadena alimentaria, la producción y el consumo (REAS, 2010; FAO 2011).

Una de las problemáticas actuales es el impacto de las formas de producción menos sustentables y de baja diversidad que impactan en la salud, como por ejemplo a través de los residuos de agroquímicos o el menor contenido de nutrientes en los alimentos (Raigón, 2014; Mangia & Cabaleiro, 2024; Pelman *et al.*, 2024). Por lo tanto, además de la importancia de una alimentación diversificada es necesario concientizar e indagar sobre la relación del consumidor con las etapas

iniciales de producción y/o elaboración de los alimentos. Esto implica conocer de dónde provienen los alimentos, qué alternativas de producción existen para un mismo producto y cómo es la relación del consumidor con el lugar de origen o la elaboración. Estos aspectos, pueden contribuir a lograr mejoras en las prácticas alimentarias de los estudiantes.

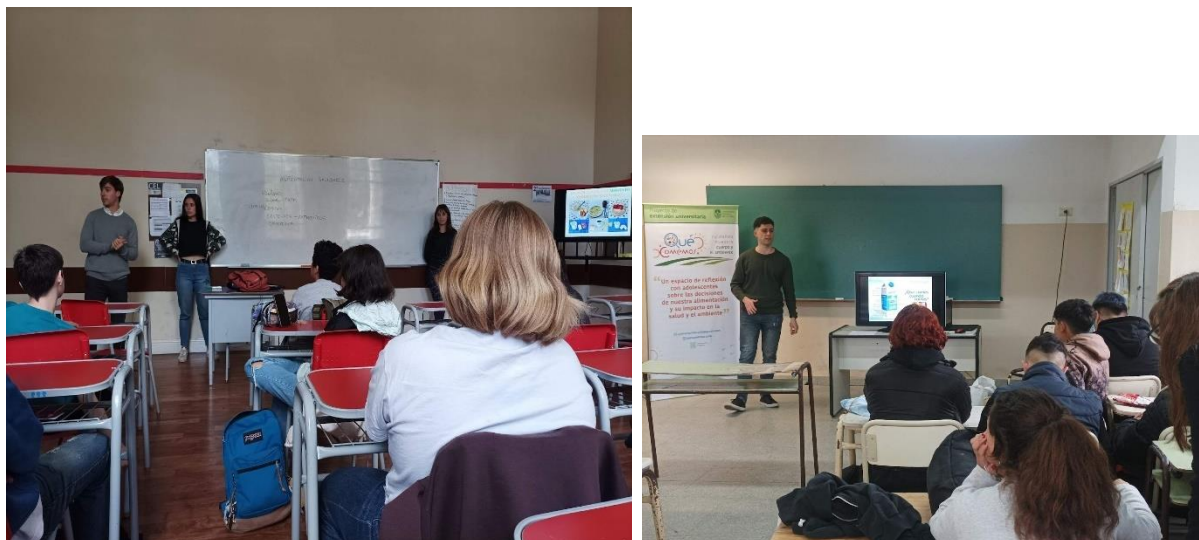
La Universidad Pública a través de los proyectos de extensión articula con la comunidad, por lo que estos son espacios idóneos para problematizar acerca de la necesidad de involucrarse, de conocer sobre las formas de producción de los alimentos, y de promover los hábitos de una alimentación diversificada para una producción diversa. Dentro de la población a la que se dirigen los proyectos de extensión, los adolescentes constituyen un grupo particularmente interesante para abordar esta temática. Esto se debe a que atraviesan una etapa de sus vidas, en la que comienzan a independizarse y a tomar decisiones sobre su propia alimentación. Por lo tanto, reflexionar sobre la alimentación y la producción de alimentos no sólo amplía los conceptos que tienen sobre estos temas, sino que también podría despertar la necesidad de adoptar nuevas perspectivas y hábitos alimentarios más saludables.

### **El proyecto de extensión**

El presente trabajo se enmarca en una experiencia educativa del proyecto de extensión “¿Qué comemos? Cuidando nuestro cuerpo y el ambiente” de la Universidad Nacional de La Plata (Abbona *et al.*, 2021). Dicho proyecto es desarrollado de manera interdisciplinaria por docentes, graduados y estudiantes de las facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, Ciencias Médicas (Licenciatura en Nutrición), Artes y Humanidades y Ciencias de la Educación. Busca contribuir a la reflexión y concientización de los estudiantes de nivel secundario sobre la importancia de una alimentación variada para el cuidado de la salud y para promover sistemas agropecuarios más biodiversos y sustentables. Durante la experiencia se propone la reflexión de cómo la sociedad, a partir de lo que elige comer, es parte del cambio necesario para el reemplazo de las formas de producción de alimentos convencionales vigentes por prácticas agroecológicas, para una mejor calidad de vida (Carballo, 2018). Como parte de esto, el objetivo de este trabajo es indagar acerca del conocimiento de estudiantes secundarios sobre el origen de los alimentos, las diferentes formas de producción de los mismos y el grado de vinculación personal con las etapas de producción o de elaboración de los alimentos.

### **Las actividades en las escuelas**

Durante el período 2021-2023, se trabajó en talleres con adolescentes de cuatro escuelas secundarias (públicas y privadas) con diferentes características socioeconómicas del área urbana y periurbana de La Plata (Figura 1). Se realizaron dos talleres por escuela con una separación semanal o quincenal y, previo a la realización del primer taller, se construyó una encuesta que fue enviada a través de un formulario Google. Esta encuesta permitió relevar de manera anónima información acerca de los hábitos alimentarios y la relación de los estudiantes con la producción y/o elaboración de alimentos.



**Figura 1. Imágenes de talleres realizados en el marco del proyecto de extensión en dos escuelas de La Plata, Buenos Aires.**

En el primer taller se abordó el concepto de alimentación saludable y el origen de los alimentos, empleando información de las encuestas, sumando actividades propuestas por el equipo de extensionistas. En el segundo taller se abordaron aspectos relacionados a la soberanía alimentaria desde los criterios de elección de los alimentos, con actividades de lecturas de etiquetas, con aspectos de la vinculación de los estudiantes con la producción y/o elaboración de los alimentos y su participación en la compra de alimentos y elaboración de las comidas. Esto último utilizando información derivada de las encuestas.

### **Las actividades presentes en este trabajo**

En este trabajo se presentan los resultados de dos actividades, una correspondiente al primer taller y otra al segundo. En el primer taller se realizó una actividad donde, a partir de una imagen de un plato de comida, los estudiantes en grupos de 4 o 5, debían escribir en una columna una lista de los ingredientes que lo componen llegando a la materia prima. En una segunda columna debían identificar la producción agropecuaria que le da origen a esa materia prima (agrícola, ganadera, hortícola, etc.) (Figura 2a). Luego, del trabajo en grupo se realizó una puesta en común con los resultados obtenidos (Figura 2b) haciendo hincapié en las diferentes formas de producir la materia prima (por ejemplo, producción de carne a través de ganadería de cría en pastizal natural o pastura, invernada o feedlot) (Figura 2c). Estas formas implican diferente impacto ambiental y pueden relacionarse con la salud.

En el segundo taller, entre otros aspectos, se trabajó acerca de la vinculación de la familia del estudiante con la producción. Esto último, a partir de las encuestas realizadas.



a)



b)



c)

**Figura 2. Distintos momentos del taller relacionados al origen de los alimentos: a) identificación de ingredientes del “plato de comida” y las actividades agropecuarias que les dan origen, b) instancia de la puesta en común, c) momento de reflexión de las actividades agropecuarias que dan origen a los ingredientes.**

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

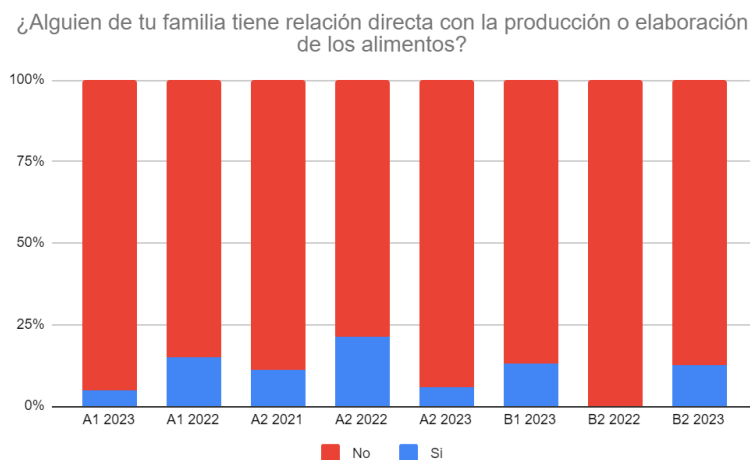
### *El plato de comida y el origen de los alimentos*

A lo largo de los tres años del Proyecto y para todas las escuelas, independientemente de las características socioeconómicas de las mismas, se observó durante el desarrollo de la actividad la dificultad de los estudiantes para reconocer, por un lado, cuál es la materia prima o ingrediente de un plato de comida y, posteriormente, la actividad agropecuaria que le da origen. En relación a la identificación del ingrediente o materia prima, por ejemplo, el trigo, la respuesta estuvo más orientada a una etapa intermedia de manufactura como la harina, desconociendo su vinculación con el cultivo. A su vez se observó que el reconocimiento de las actividades agropecuarias que dan origen a los ingredientes se reducía a dos categorías principales como la ganadería y agricultura. Existió, además, un impedimento para reconocer las características de cada tipo de actividad agropecuaria y sus formas de producción de mayor o menor impacto ambiental. De ambos aspectos, la mayor dificultad se dio cuando debían reconocer las actividades agropecuarias que dan origen a los ingredientes identificados. Para esto, los estudiantes buscaron la mayor parte de

la información referidas a las actividades agropecuarias que dan origen a los ingredientes mediante la búsqueda por internet desde sus teléfonos celulares. Durante el desarrollo de la actividad y la puesta en común los estudiantes manifestaron mucho interés en adquirir estos conocimientos. A su vez, los docentes a cargo de los cursos también percibieron las carencias de dicha información previa por parte de los estudiantes.

### *Vinculación con la producción y/o elaboración de alimentos*

De las 194 respuestas obtenidas se observó que el 89% de los estudiantes no presentan ninguna relación con la producción o la elaboración de alimentos. Esta escasa vinculación fue similar en todos los colegios y no se observaron diferencias entre estudiantes de escuelas urbanas como periurbanas en los diferentes años (Figura 3). De los casos que tuvieron relación algunos estaban vinculados a la producción (quintas o campo ganadero) y otros a la elaboración y comercialización (carnicería, panadería, etc.).



**Figura 3. Respuestas de los estudiantes a la pregunta ¿Alguien de tu familia tiene relación directa con la producción o elaboración de los alimentos? Encuestas realizadas en escuelas de área urbana: A1 y A2, en escuelas de área periurbana: B1 y B2.**

El bajo nivel de conocimiento observado acerca del origen de los alimentos como la baja vinculación con la producción y elaboración de alimentos sugiere una posible limitación en la toma de decisiones de los jóvenes al momento de elegir los alimentos. Esto se contrapone con la idea de soberanía alimentaria, donde la relación entre producción y consumo debe ser más cercana. Reconocer estos aspectos y poderlos vincular con la variedad de los alimentos y su valor nutricional, podría promover un consumo más responsable, orientado a sistemas diversos de menor impacto para el ambiente, como son los de base agroecológica, obteniendo mayores beneficios para la salud (Abbona *et al.*, 2021).

## **CONCLUSIÓN**

El trabajo realizado muestra el escaso conocimiento de los adolescentes de escuelas secundarias de La Plata en relación a los ingredientes de los platos de comida y las producciones agropecuarias que les dan origen. Los talleres mediante proyectos de extensión universitarios e interdisciplinarios representan una propuesta adecuada que permitiría apuntalar esta deficiencia en el corto plazo, pero para el mediano y largo plazo será necesario que los programas educativos de la enseñanza

media sean reelaborados e incorporen esta temática para promover hábitos alimentarios que se vinculen con sistemas productivos diversificados y sustentables.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Abbona EA, Stupino SA, Vidal J, Caparelli C & Bermúdez AN. 2021. Construcción de un proyecto de extensión universitario interdisciplinario vinculando lo que comemos con el ambiente y la salud. Memorias del VIII Congreso Latinoamericano de Agroecología. Montevideo, Uruguay. Noviembre de 2020. Volumen III, 703-707p. Disponible en: <http://www.fagro.edu.uy/index.php/publica-sistemas-ambientales>.
- Espínola V & Brünner M. 2014. Alimentación saludable en la escuela. Hacia una adecuada alimentación de los niños en edad escolar. Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2014. ISBN 978-987-549-559-3. 48 p.
- FAO, 2011. Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos 3ra Edición. Componente de Coordinación Regional Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) en Centroamérica. Disponible en: <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- Mangia G & Cabaleiro F. 2014. Análisis y sistematización de los resultados de los controles del SENASA sobre la presencia de agrotóxicos en alimentos comercializados en Argentina entre los años 2020 y 2022. Fundación Cauce: Cultura Ambiental Causa Ecologista y Naturaleza de Derechos.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2019. Guía de Entornos Escolares Saludables. 29 p.
- Pelman A, De Vries JW, Tepper S, Eshel G, Carmel Y & Shepon A. 2024. A life-cycle approach highlights the nutritional and environmental superiority of agroecology over conventional farming: A case study of a Mediterranean farm. PLOS Sustain Transform 3(6): e0000066.
- Raigón Jiménez, M. 2014. La alimentación ecológica: cuestión de calidad. Leisa revista de agroecología, 30(4), 10-12.
- Red de Economía Alternativa y Solidaria (REAS). 2010. Buenas prácticas colectivas de Economía Solidaria. Soberanía Alimentaria. Publicación del Portal de la Economía Solidaria.

## **CO-CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTOS A PARTIR DE LA CREACIÓN DE UN ÁREA EXPERIMENTAL Y DEMOSTRATIVA AGROECOLÓGICA EN EL CAMPO ESCUELA DE LA FCA- UNC**

Suez, L.<sup>1</sup>; Estigarribia, L.<sup>1</sup>; Cabrol, D.<sup>2</sup>; Locati, L.<sup>1</sup>; Molina, J.<sup>2</sup>; Herrero, J.<sup>1</sup>; Quinteros, J.<sup>3</sup>; Vaccarello, H.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional de Córdoba. Cátedra de Ecología Agrícola. Facultad de Ciencias Agropecuarias.

<sup>2</sup> Universidad Nacional de Córdoba. Cátedra de Sistemas Agropecuarios. Facultad de Ciencias Agropecuarias.

<sup>3</sup> Universidad Nacional de Córdoba. Cátedra de Física. Facultad de Ciencias Agropecuarias.

Email: [lusuez@unc.edu.ar](mailto:lusuez@unc.edu.ar)

## **RESUMEN**