

De la Quinta a la mesa :experiencias en escuelas primarias de La Plata

Este trabajo recoge la experiencia de un proyecto de extensión de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) que comenzó en el año 2012. Sus integrantes son profesionales y estudiantes de distintas carreras de grado y unidades académicas. La propuesta constituye una iniciativa para el abordaje interdisciplinario del consumo responsable de frutas y hortalizas en niños de nivel primario.

Introducción

Esta experiencia se desarrolló durante los años 2012 y 2013 en escuelas de la ciudad de La Plata con estudiantes de quinto año de la Educación Primaria Básica, en la educación y apropiación de conocimientos sobre hortalizas y frutas, profundizando el interés en los producidos en el Cinturón Hortícola Platense. Se abordaron distintos ejes temáticos, entre ellos los relacionados con el origen y las formas de producción de los cultivos, su oferta estacional, las etapas de comercialización, las propiedades nutritivas.

Métodología

Luego de la conformación del equipo de trabajo integrado por profesionales y estudiantes de distintas unidades académicas, se avanzó en el contacto y reuniones con docentes y coordinadores de las áreas de ciencias sociales y biológicas de las escuelas para profundizar su sensibilización e implicación en la propuesta, como en el análisis de la articulación de la temática del proyecto con la planificación escolar. En otra etapa se hicieron encuestas a los destinatarios que permitieron conocer las prácticas de consumo de frutas y verduras, como también distintos aspectos ligados a los conocimientos previos sobre la temática. Se realizaron dos talleres: el primero en cada escuela participante y el segundo en la Estación Experimental Ju-

lio Hirschhorn de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, ubicada en Los Hornos

Resultados

Red de trabajo con las Escuelas El Proyecto ha logrado establecer una red de trabajo con las instituciones educativas participantes, con el fin de promover el consumo saludable y responsable de frutas y hortalizas. Esa red se materializó a partir de reuniones y encuentros previos con los directivos y docentes de los establecimientos de enseñanza, para coordinar y articular acciones relacionadas con la temática del proyecto.

Encuesta

Los resultados muestran que los mayores hábitos de consumo se dan en el hogar o en casas de familiares, luego del almuerzo o cena. Muy pocos consumen alguna fruta en la escuela, ámbito en el que tienen un mayor peso otros tipos de consumo. Sin embargo alrededor del 60 % de los encuestados manifestaron que comprarían frutas en la escuela, si la vendieran en el kiosco, la gran mayoría lo fundamentan en que son ricas y saludables. Las mayores frecuencias semanales de consumo se concentran en las frutas y en menor cantidad las verduras. Alrededor del 30 % no conocen las formas de producción de estos alimentos. La gran mayoría no reconoce al cinturón verde platense como lugar de producción, ni tampoco escucharon hablar de consumo responsable.

Material Gráfico

Se entregó a cada escuela participante una lámina que compila tanto la información nutricional como la relativa al consumo habitual y regular de frutas y verduras de los estudiantes de cada una de las instituciones educativas. También material didáctico que a modo de juego, fue entregado a cada alumno participante.



Para el taller que se realizó en las escuelas, y entendiendo como significativo la necesidad de problematizar las prácticas habituales de consumo a partir de los datos que aportaron las encuestas, se crearon y diseñaron imágenes que contribuyeron a alcanzar los objetivos que se perseguían.

Los Talleres

Durante su desarrollo se incluyeron momentos de trabajo individual, en grupo y de socialización colectiva en plenario. En este último momento del taller, se abordó la propuesta de “cinco al día” describiendo el valor nutricional de los grupos de frutas y hortalizas agrupados de acuerdo a cinco colores, con sus respectivos beneficios y propiedades para la prevención de enfermedades y el desarrollo de una dieta saludable. Asimismo se entregaron materiales para la producción de plantines, como tarea previa a la siembra que realizarían en la visita al campo de la facultad.

El segundo taller se realizó en la Estación Experimental Julio Hirschhorn, durante su desarrollo se buscó reflexionar y analizar las formas de producción y los lugares geográficos de Argentina donde se cultivan las frutas y hortalizas. En ese espacio se puso en valor lo producido en el cinturón verde platense. Se realizó una recorrida al campo experimental que tuvo como propósito avanzar en una aproximación directa de los destinatarios a las prácticas de producción de hortalizas y frutas. En este taller el interés estuvo puesto en reconocer los aspectos sociales y económicos inherentes al origen y producción de las frutas y hortalizas, recorriendo a través de imágenes los distintos pasos que componen la cadena de Comercialización de esos productos. También, se buscó a través de la recorrida, estimular la observación directa sobre parcelas productivas y el monte frutal con el propósito de indagar acerca de distintos aspectos técnicos que hacen a

la estacionalidad de los cultivos, a las características de los ciclos de producción y a distintos factores agronómicos y ecológicos asociados con la siembra y cosecha, en cada caso.

Consideraciones Finales :

El proyecto tuvo una excelente recepción entre los destinatarios directos (directivos, docentes y estudiantes). Esta iniciativa fue el primer contacto entre algunas de las instituciones educativas implicadas y la Universidad favoreciendo un conocimiento mutuo y la posibilidad de mantener vínculos y acciones de colaboración inter-institucional novedosas para los actores implicados. Los resultados muestran la necesidad de profundizar el trabajo de esta temática desde los ámbitos escolares, a temprana edad. Si bien hay un conjunto de causas que influyen en los hábitos alimenticios, su complejidad requiere la necesidad de realizar intervenciones de equipos de trabajo que contemplen a nivel de cada territorio el trabajo conjunto entre diversos actores tales como Municipios, Mercados, ámbitos de la Salud, Universidad, entre otros que a partir de la interacción y articulación de esfuerzos, posibiliten crear entornos de concientización y reflexión.

SEIBANE, C. (FCAyF) GARATTE, L. (FH); VICENTE, M (FBA) PETERSON, G. (FCM); PASO, M. (FH); BARREYRO, R. KEBAT, C. (FCAyF), FAVA, M. ; GARATTE, C.; GUIDETTO, L; LAPADULA, L. (FH) ;ETCHEVERRY, M. (UCALP) ; LARROSA, M. J.; IOZQUIN, D. (FBA)

A g r a d e c i m i e n t o s

A los directivos y docentes de las Escuelas que acompañaron esta experiencia : Escuela N° 24 Luisa Riucome de Hussón Villa Elisa; Escuela 21 .Dr. Agustin Gambier. Los Hornos; Escuela 126. Francisco Latrabusse. La Plata; Escuela Normal 1 Mary O’ Graham. La Plata; Escuela Graduada Joaquín V. González; La Plata; Escuela San Simón; La Plata