

**Título de la propuesta:**

**CURRICULARIZACIÓN DE LA EXTENSIÓN EN LA COOPERATIVA PESCADORES UNIDOS DE BENITO LEGEREN**

**Responsable:** STIRNEMANN Celeste Alejandra celeste.stirnemann@uner.edu.ar

**Integrantes del Equipo:** BACIGALUPO Romina Andrea, BORDAGARAY Valeria Carina, CARLIER Evelin, SOLDA Carina Alejandra, SUAREZ Gustavo Daniel, STECHINA Nicolás, VALERIO Carina Cecilia, YERIEN Gustavo Carlos

**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias de la Alimentación

**Situación Problemática:**

Desde el año 2014 la Facultad de Ciencias de la Alimentación articula acciones y acompaña, a través de distintos proyectos -y junto a otras instituciones- a la Cooperativa Pescadores Unidos de Benito Legeren de la ciudad de Concordia.

En el año 2018, con el objetivo de “orientar las capacidades técnicas de la Facultad para lograr la habilitación de la sala de elaboración de la Cooperativa y los alimentos que allí producen”, se presentó el Proyecto de Desarrollo Tecnológico Social “La Facultad va al río: actividades para la mejora de la sala de elaboración de la Cooperativa Pescadores Unidos de Benito Legerén” en la convocatoria PPTS-UNER.

En el marco de este proyecto, y con el objetivo de curricularizar la extensión, se propuso la realización de un Trabajo Práctico dentro de la cátedra Microbiología de los Alimentos -3er. Año de la carrera Ingeniería en Alimentos- en el año 2019. La misma actividad se volvió a proponer en el año 2021. Y este año (2022), por otro lado, se propuso la realización de un Trabajo Práctico con articulación vertical entre las cátedras Microbiología de los Alimentos (3er. Año) y Tecnología de la Conservación de los Alimentos (4to. año).

**Objetivos:**

- Ensayar técnicas de control de aire ambiental y de superficies en contacto con alimentos, y analizar microbiológicamente 3 productos cárnicos -elaborados por la Cooperativa- para luego evaluar, de acuerdo a los resultados obtenidos, la calidad de los mismos y la higiene del proceso.
- Conocer el proceso de elaboración de conservas cárnicas utilizando el autoclave que posee la Cooperativa, efectuar el seguimiento de las variables tiempo-temperatura durante el tratamiento térmico aplicado y analizar microbiológicamente el producto final obtenido, a fin de evaluar la calidad del proceso.
- Motivar el pensamiento crítico en los estudiantes a través de la resolución de problemas reales.

**Contactos:**



**inexa@uner.edu.ar**



**3442421518**

# inexa 2022

2 y 3 de  
Noviembre

Paraná

- Intercambiar saberes y experiencias con actores de la Economía Social y Solidaria y así promover un perfil profesional comprometido con las problemáticas socio-comunitarias.

## Resultados alcanzados:

Docentes y estudiantes visitaron la Cooperativa, durante 2019, 2021 y 2022, recorriendo las instalaciones y conversando con los pescadores artesanales y sus familias -mujeres y jóvenes que se dedican al agregado de valor y comercialización-, para luego concretar las actividades propuestas en cada guía de trabajo.

Tanto en 2019 como en 2021, se tomaron muestras -de productos (medallón, hamburguesa y hamburguesa primavera), de manos y de superficies- para ser analizadas en un laboratorio de la Facultad. A partir de los resultados obtenidos -y comparando con parámetros de referencia- se elaboraron algunas recomendaciones sobre limpieza y desinfección que se trabajaron con los/as elaboradores/as de la Cooperativa en talleres posteriores. La ejecución del Trabajo Práctico y la entrega del informe correspondiente, les dio por aprobado el tema “Análisis de alimentos y aplicación de criterios microbiológicos” de la cátedra Microbiología de los Alimentos.

En tanto que en 2022, se llevó a cabo la esterilización de escabeche de pescado de río en el autoclave vertical que posee la Cooperativa, observando las partes del equipo y llevando un registro de las variables tiempo-temperatura. Con estos datos se realizó la curva de penetración de calor y se determinó el valor esterilizador. Por otro lado, se tomaron muestras del producto obtenido para ser analizadas en el laboratorio. Los resultados y conclusiones -aún no procesados- serán compartidos con los/as elaboradores/as de la Cooperativa en formato taller. Se darán por aprobados, así, los trabajos prácticos correspondientes a las cátedras Microbiología de los Alimentos y Tecnología de la Conservación de los Alimentos (tema “Tratamiento térmico-esterilización comercial”).

En todos los casos se ha logrado motivar a estudiantes y docentes para continuar trabajando con situaciones reales que responden a demandas y necesidades del sector de la Economía Social y Solidaria, y así seguir sumando cátedras a este formato de aprendizaje-acción que propone la curricularización de la extensión. Y por parte de la Cooperativa, en este caso, han manifestado su agradecimiento por la presencia continua y el acompañamiento de la Universidad para el estudio del pescado de río.

## Contactos:



[inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)



3442421518