

## **Título de la propuesta:**

### **AULA EXTENDIDA: INTERCAMBIO DE SABERES ACADÉMICOS Y POPULARES EN RELACIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESO ARTESANAL EN LA LOCALIDAD DE EL REDOMÓN**

**Responsable:** WINTER Mariángeles mariangeles.winter@uner.edu.ar

**Integrantes del Equipo:** Mariángeles Winter, Paola Sinner, Romina Bacigalupo

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

#### **Situación Problemática:**

Esta propuesta de curricularización de la extensión responde a una demanda recibida en el año 2021 en la secretaría de extensión universitaria de la facultad de Ciencias de la Alimentación por parte de un grupo de familias que elabora quesos artesanales de la zona de El Redomón, pueblo de alrededor de 600 habitantes próximo a Los Charrúas, Concordia, Entre Ríos. Dicha demanda consistió en mejorar sus prácticas de manejo en el proceso de elaboración de quesos para lograr facilitar su comercialización. Motivo por el cual se propone articular con la cátedra Procesos Industriales III (Industria Láctea), del 5to. año de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

#### **Objetivos:**

- Contribuir a la formación técnica y social de estudiantes y docentes de la Facultad de Ciencias de la Alimentación mediante el abordaje de un proyecto colaborativo que busca dar respuesta a una demanda concreta y real de la comunidad
- Propiciar el aprendizaje situado de estudiantes y docentes y el intercambio de “saber hacer” por parte de los productores
- Agregar valor a la producción local de quesos mediante la estandarización del proceso productivo y del producto final, nociones de calidad y buenas prácticas de manufactura, rotulado y registro de productos, habilitaciones de establecimiento y de proceso
- Fortalecer los lazos y articular el uso de equipamientos, instrumental e instalaciones físicas entre la Facultad de Ciencias de la Alimentación y los pequeños y medianos productores lácteos y queseros de la zona
- Fomentar un espacio de intercambio de saberes teóricos y prácticos, construyendo nuevos, entre todos los participantes del proyecto

### **Resultados alcanzados:**

Los estudiantes de quinto año junto a las docentes recorrieron las instalaciones de las familias queseras del Redomón, descubriendo y jerarquizando los saberes populares de los actores del territorio.

Se lograron instancias de investigación, debate y reflexión acerca de esta experiencia junto a los productores.

Estos encuentros se llevaron a cabo en los meses de octubre y noviembre del 2021. El primero de ellos se desarrolló en el domicilio de una de las familias queseras, donde también se reunieron otros productores.

Luego, los estudiantes reflexionaron sobre esa experiencia vivenciada y trabajaron en la programación del siguiente encuentro - taller preparando los temas que consideraron prioritarios tales como: estandarización, control de stock, calidad de materia prima y del producto final, buenas prácticas de manufactura, condiciones edilicias de la sala de elaboración, rotulado y habilitación de establecimiento y de proceso.

En este segundo encuentro los estudiantes recibieron a los productores en las instalaciones de la planta piloto de la Facultad para mostrar el equipamiento y algunas prácticas de “enfriamiento rápido con serpentín” en la tina quesera y otros detalles como ideas posibles de sumar en sus salas de elaboración. El objetivo concreto fue dar lugar a un intercambio, brindar sugerencias de mejora tanto en la sala como en el proceso de elaboración y concretar la posibilidad de armado de un plan de trabajo.

La última actividad fue la incorporación de muestras de quesos de los productores de la zona El Redomón a un Trabajo Práctico de Análisis de quesos.

Mediante esta experiencia, los estudiantes aprobaron el trabajo práctico correspondiente a la cátedra de Procesos Industriales III (Industria Láctea) incluyendo los temas de control de stock, calidad de la materia prima y del producto final, buenas prácticas de manufactura, condiciones edilicias de la sala de elaboración, rotulado y habilitaciones de establecimiento y de proceso.

Se logró fortalecer en los estudiantes la responsabilidad social como futuros profesionales involucrándolos en la resolución de problemas reales.



Este proyecto dio lugar a otro que se está desarrollando actualmente sumando también a productores de Los Charrúas. Con una mirada interdisciplinaria estudiantes de las carreras de Ingeniería en Alimentos y en Mecatrónica trabajan en conjunto abordando diferentes partes de la problemática, los estudiantes de Ingeniería en alimentos apuntaron a los puntos críticos en lo que respecta a buenas prácticas de manufactura, edilicias y de proceso y los estudiantes de Ing. en Mecatrónica los diseños y controles requeridos para el correcto funcionamiento y control de los puntos críticos que se definieron.

Por último, vale destacar la importancia de este tipo de experiencias donde se posibilita el intercambio de conocimientos académicos y populares co-construyendo nuevos, al tiempo que los estudiantes ponen en juego sus principios éticos y sus valores, además de sus destrezas y habilidades.