

LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN Y SU COMPROMISO CON EL SECTOR AGROALIMENTARIO DE LA ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA

The Faculty of Food Sciences and its commitment to the agri-food sector of the Social and Solidarity Economy

Celeste Alejandra Stirnemann

<https://orcid.org/0009-0005-1527-5976>

Facultad de Ciencias de la Alimentación
Universidad Nacional de Entre Ríos

celeste.stirnemann@uner.edu.ar

Concordia, Entre Ríos
Argentina

Romina Andrea Bacigalupo

<https://orcid.org/0009-0007-0465-7455>

Facultad de Ciencias de la Alimentación
Universidad Nacional de Entre Ríos

romina.bacigalupo@uner.edu.ar

Concordia, Entre Ríos
Argentina

Resumen

La Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos, localizada en la ciudad de Concordia, viene trabajando desde hace varios años, en consonancia con la agenda universitaria nacional y latinoamericana, con emprendedores y emprendedoras de la Economía Social y Solidaria (ESS) desde la Secretaría de Extensión Universitaria. Docentes, no docentes y estudiantes han podido participar durante todos estos años, en mayor o menor medida, en distintas actividades para acompañar a las múltiples demandas del sector. Uno de los desafíos que tenemos, y en el que estamos trabajando actualmente, es lograr la integralidad de las funciones para atender esas demandas.

Tomando como punto de partida el año 2014, con ejes transversales como el asociativismo y la soberanía alimentaria, relatamos el trabajo realizado —y más que realizado, vivenciado— con los pescadores artesanales, la Red de Comercio Justo Pirí Hué, los productores hortícolas agroecológicos y la Cooperativa PECOPER.

Las experiencias relatadas forman parte de procesos más largos de acompañamiento que continúan hasta la actualidad, y que se caracterizan por la diversidad de actores y las metodologías participativas de intervención.

Cada intervención de la Universidad con el sector de la ESS supone un intercambio de saberes académicos y populares, donde todos enseñan y todos aprenden, donde se destacan el poder de la escucha, la deconstrucción de prejuicios y la revalorización de las personas y sus entornos.

Palabras claves: economía social y solidaria - extensión universitaria - soberanía alimentaria - agroecología - asociativismo

Introducción

La Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos, localizada en la ciudad de Concordia, viene trabajando desde hace varios años, en consonancia con la agenda universitaria nacional y latinoamericana, con emprendedores y emprendedoras de la Economía Social y Solidaria (ESS) desde la Secretaría de Extensión Universitaria. Con la creación en 2011 de la MEGLESS —Mesa de Gestión Local para la Economía Social y Solidaria—, nuestra institución comenzó a vincularse de manera formal y más comprometida con el sector, junto a otras instituciones locales como la Municipalidad de Concordia, CAFESG (Comisión Administradora para el Fondo Especial de Salto Grande), INTA, IAFCI, INTI, ICAB, UTN y SENASA.

Desde las carreras de Ingeniería en Alimentos, Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos, Tecnicatura en Gestión Gastronómica, Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria, y muy incipientemente desde Ingeniería en Mecatrónica, docentes, no docentes y estudiantes han podido participar durante todos estos años, en mayor o menor medida, en distintas actividades para acompañar a las múltiples demandas de emprendedores y emprendedoras de la ESS —específicamente del sector agroalimentario—, tomando contacto con realidades concretas. Dichas actividades, enmarcadas dentro de cátedras —con curricularización de la extensión—, o dentro de acciones, proyectos y programas de extensión, con o sin financiamiento —propio de la Universidad o externo—, han sido de lo más variadas en cuanto a público objetivo, duración, metodología y resultados.

En las siguientes secciones, haremos mención de algunas de las experiencias más relevantes, tomando como punto de partida el año 2014, y cuyos ejes transversales son el asociativismo y la soberanía alimentaria, trabajados en el marco de la ESS. Dichas experiencias forman parte de procesos más largos de acompañamiento que continúan hasta la actualidad, y que se caracterizan por la diversidad de actores y las metodologías participativas de intervención.

Pesca artesanal y cooperativismo

En el año 2014, un grupo de pescadores artesanales de la ciudad de Concordia que desarrollan su actividad en el Río Uruguay, se acercó a la Facultad de Ciencias de la Alimentación para presentar las demandas postergadas del sector de la pesca artesanal. El mismo grupo visitó distintas instituciones en esa oportunidad, buscando visibilidad y respuestas, pero también proponiendo algunas acciones concretas.

Con el objetivo de atender estas demandas, técnicos y técnicas de las instituciones consultadas presentamos un primer proyecto ese mismo año, a fin de enmarcar formalmente el trabajo, organizar las propuestas y conseguir financiamiento. Y

este desencadenaría en una serie de proyectos más, presentados en convocatorias provinciales y nacionales, que hoy muestran sus resultados en los dos grupos de pescadores artesanales, donde se incluyen mujeres y jóvenes, que se conformaron formalmente luego del trabajo articulado: la Cooperativa de Trabajo Pescadores Unidos de Benito Legeren Limitada y la Asociación de Pescadores de la Zona Sur de Concordia, ambos con sus espacios de elaboración habilitados por Bromatología, y el Comedor de Pescado de Río "Pal Río" funcionando actualmente en la costanera de la ciudad.

Algunos de esos proyectos presentados fueron:

"La Universidad Nacional de Entre Ríos y el desarrollo ictícola asociativo de la Región de Salto Grande" en la 1.ª Convocatoria Nacional a la Presentación de Proyectos de Investigación y Constitución de Redes Universitarias —Educación en Cooperativismo y Economía Social en la Universidad— en 2014 (SPU-MinEdu).

"La Universidad Nacional de Entre Ríos y el desarrollo ictícola asociativo de la Región de Salto Grande – 2.ª parte" en la 2.ª Convocatoria a la Presentación de Proyectos de Investigación Aplicada sobre Cooperativismo y Economía Social en 2015 (SPU-MinEdu).

"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 2018 de Proyectos de Desarrollo Tecnológico Social (UNER).

La mayoría de las actividades enmarcadas en los proyectos mencionados fueron llevadas a cabo en el territorio, en los lugares donde viven y pescan los pescadores artesanales, propiciando la creación de lazos de confianza. Sin embargo, las veces que han tenido que asistir a la Facultad —la cual no habían pisado nunca— para participar de otros encuentros, la devolución ha sido muy positiva por parte de ellos.

En estos 9 años de trabajo ininterrumpido, se organizaron numerosas actividades en las que participaron estudiantes —algunos becados— y docentes de distintas cátedras de la Facultad, que se listan a continuación:

Talleres sobre buenas prácticas de manufactura, conservación del pescado, nutrición, agregado de valor y gastronomía a cargo de estudiantes y docentes de la Facultad.

Acompañamiento, por parte de becarias de la Facultad, en la gestión de las habilitaciones sanitarias de las salas de elaboración y para la obtención de los carnets de manipulación.

Talleres sobre organización, cooperativismo, género, legislación, costos y comercialización, a cargo de las demás instituciones participantes.

Jornada Gastronómica "Técnicas y Preparación de Pescado de Río" realizada en instalaciones de la Facultad, donde asistieron trabajadores/as del rubro hotelero y gastronómico. Además de las preparaciones culinarias a cargo de dos chefs

reconocidos de la ciudad, los propios pescadores hicieron una demostración sobre despinado y fileteado de pescado.

Varias jornadas de intercambio entre pescadores artesanales de Concordia, Concepción del Uruguay, San José, Salto (ROU.) y Paysandú (ROU.), quienes comparten el mismo río.

Jornada de elaboración de productos a base de pescado en la Planta Piloto de la Facultad, coordinada por técnicos de INTI Mar del Plata e investigadores del Laboratorio de Industrias Cárnicas de la Facultad.

Curricularización de la extensión en 2019, 2021 y 2022, a través de trabajos prácticos dentro de las cátedras Microbiología de los Alimentos y Tecnología de la Conservación de los Alimentos, ambas de 4.º Año de Ingeniería en Alimentos. (Ver Figura 1).

Demostración práctica sobre despinado y fileteado a cargo de pescadores artesanales en 2021 y 2022, llevada a cabo en instalaciones de la Facultad, en el marco de una cátedra de Tec. en Gestión Gastronómica.

Tanto la Cooperativa como la Asociación de Pescadores, son experiencias que docentes y estudiantes siguen eligiendo como casos de estudio por todo lo que han logrado en poco tiempo. Desde la Secretaría de Extensión también son siempre invitados para contar sus logros y tropiezos, no solo a estudiantes, sino también a otros emprendedores con los que nos vinculamos. Este trabajo con el sector de la pesca artesanal es muy valorado dentro y fuera de la comunidad universitaria, y es sinónimo de organización, inclusión y superación.

Figura 1



Visita de estudiantes y docentes de la cátedra Microbiología de los Alimentos de Ing. en Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Alimentación a la Cooperativa Pescadores Unidos de Benito Legeren en el año 2019.

Comercio justo y soberanía alimentaria

La Red de Comercio Justo Pirí Hué, actualmente conformada en cooperativa, se inició en 2016 en la ciudad de Concordia, y está conformada por productores/as de alimentos de la Economía Social y consumidores/as que comparten una inquietud en común: trabajar para lograr la soberanía alimentaria, vinculando de manera directa a productores/as con consumidores/as locales, priorizando aquellos emprendimientos que son asociativos o familiares y/o de la agricultura familiar, cuyos productos son elaborados de forma artesanal, evitando el uso de aditivos artificiales, o cultivados sin agroquímicos, respetando a las personas que trabajan con ellos y cuidando el ambiente. Algunos de los emprendimientos que participan de la Red, por ejemplo, son la Cooperativa de Pescadores Unidos de Benito Legeren —experiencia desarrollada en la sección anterior— y los/as productores hortícolas agroecológicos que forman parte del SPG Concordia, experiencia que ampliaremos en la sección que sigue.

Desde el año 2017 y hasta el año 2022, el sistema de comercialización de Pirí Hué consistía en un pedido mensual de productos a través de la página web de la Red, y su retiro en instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Alimentación. (Ver Figura 2). Esta propuesta de articulación con nuestra institución se generó por antecedentes previos de trabajo con productores/as de la Red en otras instancias, mayoritariamente talleres teórico-prácticos. La comunidad universitaria, además de acceder cada mes a alimentos más saludables al precio justo, pudo participar de las distintas propuestas que acompañaban a cada jornada de entrega: charlas, talleres y acceder al contacto directo con los/as productores/as para conocer sobre el origen de cada alimento.

Desde la Facultad se han presentado dos proyectos para acompañar a la Coop. Pirí Hué, comprometiéndose con el desarrollo de las cadenas cortas de comercialización:

“Fortalecimiento Red Pirí Hué” en la convocatoria 2016 de Universidad, Cultura y Sociedad (SPU-MinEdu).

“Red Pirí Hué y Feria Alimentar: Del Productor al Consumidor” en la convocatoria 2021 de Mercados de Cercanía (MDS de la Nación).

En el marco de estos proyectos se concretaron distintas actividades donde, nuevamente, participaron estudiantes y docentes de la Facultad en la organización de las mismas, canalizadas desde la Secretaría de Extensión:

Charlas y talleres destinados a productores/as de la Red sobre buenas prácticas de manufactura, rotulado de alimentos, costos y panificación.

Charlas y talleres destinados a consumidores/as y comunidad en general, en el marco de las entregas de productos en la Facultad: semillas libres para la vida, composteras urbanas, propagación y cría de árboles, huerta ecológica para niños, elaboración de preparados naturales antimosquitos, construcción de cazuelas,

alimentación saludable, alimentación basada en plantas, alimentación sin gluten, entre otras.

Jornada recreativa para visitar emprendimientos del departamento Concordia que forman parte de la Red, destinado a consumidores/as y emprendedores/as en 2017.

Seminario de Economía Social, Soberanía Alimentaria y Desarrollo en 2017. El mismo constó de 8 encuentros presenciales en la Facultad donde, con gran concurrencia, se debatieron temáticas como el impacto de los agronegocios, los alimentos ultraprocesados, la agroecología y el ecofeminismo, a cargo de referentes nacionales en las distintas temáticas.

El proceso transitado con la Cooperativa Pirí Hué ha desencadenado en que la misma sea invitada con frecuencia a mostrar su experiencia de comercialización — modelo para la región—, así como también a debatir sobre soberanía alimentaria en eventos y jornadas, y marcar presencia en ferias organizadas desde la Secretaría de Extensión.

Consideramos de gran relevancia los espacios de intercambio generados, donde la Institución ha dado lugar a instancias de debate, brindando información e intercambiando conocimiento junto a productores/as, referentes y público en general. Con información es que podemos decidir qué comer, y al mismo tiempo elegir a qué y a quién apostar a la hora de esa elección. En este sentido seguimos trabajando, y apostando a que todas/os tengamos una alimentación sana, segura y soberana.

Figura 2



Entrega mensual de los productos de Pirí Hué en la Facultad de Ciencias de la Alimentación, año 2015.
Nota. Fotografía tomada por Capurro, R. (2015).

Agroecología y Sistemas Participativos de Garantía

A fines de 2019 se logró la aprobación de la Ordenanza Municipal N° 36.909 de Fomento a la Producción Agroecológica y Sustentable Rural y Urbana de la ciudad de Concordia. La sanción de la norma permitió la conformación de un Consejo Asesor Agroecológico Municipal, del cual participan representantes de instituciones públicas —entre estas la Facultad de Ciencias de la Alimentación—, productores/as organizados y la Coop. Pirí Hué en representación de los/as consumidores/as.

Desde entonces, en el Consejo se viene trabajando en la implementación de un Sistema Participativo de Garantías (SPG) a fin de verificar las prácticas y la aplicación de principios agroecológicos de productores/as locales. Los SPGs plantean no delegar en terceros/empresas sino que quienes verifican/certifican los procesos productivos son consumidores/as, productores/as organizados/as y otros actores locales que trabajan en la temática. Luego de concluir los pasos y requisitos a cumplimentar, según el manual operativo del SPG, los/as productores/as interesados/as obtienen un sello de calidad para diferenciar su producción. A fines de 2022, 5 productores/as hortícolas locales lograron obtener el sello de calidad, y este año se inscribieron 5 interesados/as más en ingresar al Sistema.

La agroecología y la soberanía alimentaria son temáticas que han tomado relevancia en la Facultad en los últimos años, por lo que integrantes de la comunidad universitaria se han animado a proponer y realizar distintas actividades alrededor de las mismas. En 2021 se presentó el proyecto "Aportes al Sistema Participativo de Garantía para la Producción Frutihortícola de Concordia" en la convocatoria de Estrategias de Articulación Territorial (UNER). En este marco, algunas de las intervenciones realizadas fueron las siguientes:

Diseño y confección de un Recetario Agroecológico en 2021, con recetas de productores/as del SPG y otras personas relacionadas a la agroecología. Su presentación se realizó en una jornada en la Facultad, abierta a la comunidad.

Realización de análisis microbiológicos en hortalizas, con sus respectivas tomas de muestra, a 5 productores/as del SPG, donde participaron docentes y estudiantes becarios de Ing. en Alimentos. Esto constituye uno de los requisitos para acceder al sello de calidad por parte de los/as productores/as.

Visitas cruzadas a los/as distintos/as productores/as del SPG durante 2023, donde se invitó a participar a estudiantes, docentes y no docentes de la Facultad.

Organización de la III Feria de Intercambio de Semillas en 2022.

Por otro lado, se logró la curricularización de la extensión en 2022 y 2023, en el marco del Crédito Microbiología de los Alimentos de la Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos. Estudiantes y docentes visitaron las unidades productivas de 3 de los/as productores/as del SPG para tomar muestras de las hortalizas y analizarlas en el laboratorio. (Ver Figura 3).

Actualmente seguimos apostando a generar este tipo de instancias donde se aúnan los saberes académicos y los populares y se refuerza el respeto a la naturaleza, el cuidado de la salud, entendiendo a la agroecología como modo de vida. Esto en sintonía con el Estatuto de la UNER, donde de manera explícita se expresa nuestro accionar desde una perspectiva de derechos humanos, comprometida con el contexto local, atendiendo al buen vivir de los pueblos en armonía con el ambiente.

Figura 3



Visita de estudiantes y docentes del Crédito Microbiología de los Alimentos de Tec. en Gestión Gastronómica de la Facultad de Ciencias de la Alimentación a la huerta agroecológica La Gloria en el año 2023.

Bionsumos

La Cooperativa de Trabajo PECOPER Ltda. (Polo Productivo Ecológico y Permacultural), formalizada en el año 2022, está ubicada en el Paraje Santa Rosa de Lima, Concordia. Actualmente elaboran bokashi (abono sólido) y biol (fertilizante líquido), bioinsumos fermentados para la producción agroecológica que utilizan descartes industriales de la región.

En 2022 la Facultad recibió la demanda de la Cooperativa para presentar un proyecto que permita dotarla de equipamiento y herramientas de forma tal de tecnificar la producción y, por otro lado, poder realizar ensayos a campo y analizar

distintos parámetros físico-químicos y microbiológicos en laboratorios de nuestra institución. Es así que se presentó el proyecto "Fábrica de bioinsumos PECOPER" en la convocatoria Actualización Tecnológica de la Economía Popular (MinCyT/RITEP/UNTRF). En este marco, las actividades realizadas estuvieron coordinadas y acompañadas por la Secretaría de Extensión y docentes de la Facultad:

Talleres de cooperativismo para los/as asociados/as de PECOPER.

Ensayos experimentales de los bioinsumos a campo, a cargo de técnicos de INTA y en los que participaron investigadoras de la Facultad para realizar los ensayos microbiológicos y fisicoquímicos.

Jornada demostrativa en el predio de PECOPER, abierta a la comunidad, en la que se elaboraron bokashi y biol utilizando el equipamiento adquirido con fondos del proyecto.

Este año, para darle continuidad a ese primer proyecto, se presentó "Compostaje como alternativa para el tratamiento de residuos agroindustriales del departamento Concordia" en la Convocatoria Especial Proyectos de Integralidad de Funciones 2023 (UNER), el cual actualmente se encuentra en etapa de evaluación. En este proyecto, la idea es investigar distintas combinaciones y porcentajes de residuos agroindustriales para elaborar compost, en función del tipo, el volumen y la estacionalidad. Como la producción de bioinsumos tiene que ver con procesos fermentativos, se invitaron a docentes e investigadores/as con experiencia y conocimiento en las áreas de biotecnología, microbiología y gestión ambiental, de las carreras de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería en Mecatrónica de la Facultad. Desde las distintas cátedras, estudiantes y docentes participarán a través de la realización de trabajos prácticos con curricularización de la extensión.

Nos parece importante seguir trabajando en esta línea porque la producción y uso de bioinsumos ha cobrado un interés relevante en los últimos años, a nivel nacional. Desde el Consejo Asesor Agroecológico Municipal se viene trabajando en la implementación del Sistema Participativo de Garantías (SPG) y una de las limitantes para avanzar en la producción agroecológica es el acceso a bioinsumos de producción local y a precios justos.

Conclusiones

El trabajo de la Facultad de Ciencias de la Alimentación en el territorio, a través de la Secretaría de Extensión, y en articulación con otras instituciones y organizaciones locales, ha contribuido a poner en la agenda institucional las temáticas de asociativismo, soberanía alimentaria, agroecología y comercio justo. Esto se ve reflejado en el hecho de que cada vez son más los/as docentes, no docentes e investigadores/as que se suman —aunque de manera paulatina— para

trabajar en actividades y proyectos relacionados con esas temáticas. Uno de los desafíos que tenemos, y en el que estamos trabajando actualmente, es lograr la integralidad de las funciones para atender las demandas de la comunidad, en particular del sector de la Economía Social y Solidaria (ESS). En los últimos 5 años se ha logrado la curricularización de la extensión de varias experiencias, lo que se traduce en una revalorización de la extensión a nivel académico e institucional, y de a poco vamos motivando a más investigadores, para que la investigación-acción sea una realidad.

Validamos en cada paso transitado la importancia en la formación profesional de los estudiantes, del contacto con problemas reales de la comunidad, canalizados a través de actividades de extensión, en un vínculo que tiene un sentido transformador mutuo al tiempo que ofrece a los/as estudiantes fomentar valores como la solidaridad, la honestidad, la humildad, la justicia y la equidad. De esta manera la extensión potencia la formación de profesionales comprometidos con las necesidades del territorio.

Y, por otro lado, destacamos la relevancia de esas acciones para los beneficiarios del sector de la ESS, que en su mayoría son agricultores familiares, cooperativas y pequeños/as productores/as de alimentos.

Cada intervención de la Universidad con el sector de la ESS supone un intercambio de saberes académicos y populares, donde todos enseñan y todos aprenden, donde se destacan el poder de la escucha, la deconstrucción de prejuicios y la revalorización de las personas y sus entornos. De a poco fuimos entendiendo y asumiendo que los tiempos de los procesos sociales son otros y que todo se hace un poco más difícil para las organizaciones de la ESS; pero que, trabajando en equipo y con una planificación flexible, con altibajos, pero de manera continua, se logran más resultados que los buscados, se visibiliza y resignifica el sector. Y se contagia. Podemos trabajar en transformar nuestras realidades, y ayudar a transformar las realidades de los demás, generando otras prácticas sociales, otras formas de percibir el mundo.

Bibliografía:

- Gutiérrez, M. y González V. (2020). Universidad, Extensión y Economía Social y Solidaria. Aprendizajes y Desafíos. En: Errecalde, S. (Comp.) *La Economía Popular ante la Crisis. Por la defensa de los derechos y hacia una economía social y ambientalmente sostenible*. Actas del II Congreso Nacional de Economía Social y Solidaria, Eje 2 (pp. 161-168). Cuadernos de la Economía Social y Solidaria.
- Pastore, R. (2015). Las universidades públicas argentinas y la Economía Social y Solidaria. Hacia una educación democrática y emancipadora. En *Revista +E*, (5), 20-31. Ediciones UNL.
- Rosembaun, J., Ochoa N. y Pérez, D. (13-15 de octubre de 2021). *Proceso participativo e interinstitucional para consolidar las producciones agroecológicas hortícolas en Concordia, Entre Ríos* [Poster], Eje temático: Políticas Públicas y Marcos Normativos. II Congreso Argentino de Agroecología. Sociedad Argentina de Agroecología. Chaco, Argentina.
- Stirnemann, C., Bacigalupo, R., Jorge A. y López A. (14-17 de septiembre de 2021). *Pescadores artesanales de la ciudad de Concordia: experiencias de la UNER con abordaje interdisciplinario* [Ponencia]. IX Congreso Nacional de Extensión y VIII Jornadas de Extensión del Mercosur. Argentina.
- Stirnemann, C.; Bacigalupo, R.; Bordagaray, V.; Carlier, E.; Soldá, C.; Suarez G.; Stechina, N.; Valerio, C. y Yerien, G. (2 y 3 de noviembre de 2022). *Curricularización de la extensión en la Cooperativa Pescadores Unidos de Benito Legeren* [Ponencia]. Jornadas INEXA 2022: Escenarios, producciones universitarias y desafíos de intervención. Paraná, Argentina.