



UNC

Universidad
Nacional
de Córdoba

Compartiendo saberes, construyendo sabores, conociendo sentires

Proyecto de Extensión Universitaria

Lic. Judith Grill - Lic. Ana de la Horra

SEU

Secretaría
de Extensión
Universitaria



- Más de 200 organizaciones sirven raciones de comida a personas en situación de vulnerabilidad
- El 50 % de la ingesta se realiza en comedores comunitarios
- El 47 % de los asistentes presenta malnutrición
- Consumo esporádico de frutas y verduras, elevado consumo de azúcares y sal. Utilización de métodos de cocción poco saludables



Comunidad Marta Juana
González
Barrio Villa El Libertador

Merenderos Copas de leche

Inseguridad alimentaria



EFECTOS

PROBLEMA

Causas

Las raciones ofrecidas son insuficientes

Desaprovechamiento de los saberes populares y los recursos locales

Preparaciones culinarias (meriendas) poco variadas y nutritivas

Escasos conocimientos sobre el impacto tecnológico y nutricional de los recursos disponibles y las tecnologías

Desconocimiento del uso de herramientas para gestionar proyectos de recaudación de recursos

Dificultad para el acceso a ingredientes/alimentos económicamente accesibles y nutritivos

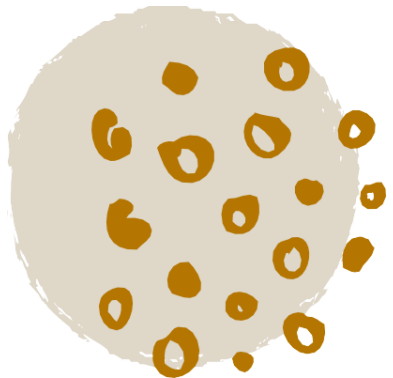
Diagnóstico

- ✓ Entrevistas semiestructuradas
- ✓ Observación directa

Los problemas planteados fueron identificados por ellas mismas

Objetivo

Explorar, comprender, interiorizar y aplicar saberes vinculados a los aspectos tecnológicos y nutricionales de la elaboración de alimentos producidos y consumidos en las copas de leche en un espacio de intercambio de saberes desde la **Educación Popular**



Directora

Lic. Gabriela Barrera

Co-directora

Lic. Sara Carpio



Becarias

Lic. Judith Grill

Lic. Ana de la Horra

Participantes

Lic. Susana Aranda

Lic. Julia Baker

Lic. Sofia Cuggino

Bioq. Rolando Pécora

Equipo de trabajo



facultad
de artes



Las protagonistas...



20 mujeres

Cocineras y gestoras de cuatro copas de leche

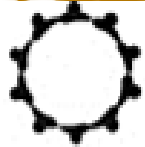


**140 niños, niñas
y adolescentes**

Asistentes de las copas de leche

METODOLOGÍA

- Duración: 1 año (Enero-Diciembre 2020)
- Encuentros semanales de 2hs
- Los encuentros están diferenciados en 4 áreas:



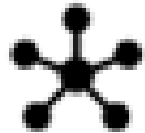
Rondas de reflexión



Sesiones de cocina comunitaria



Taller de producción
plástica/visual



Intervención barrial

Al ser una *propuesta extensionista* e interdisciplinar, la *educación* es el eje transversal que permite el diálogo entre las diferentes disciplinas del proyecto y la comunidad involucrada.

Ya que habilita el espacio propicio para una interacción horizontal de todas las partes implicadas.

La Cátedra

Las Artes Visuales en Contextos No Formales

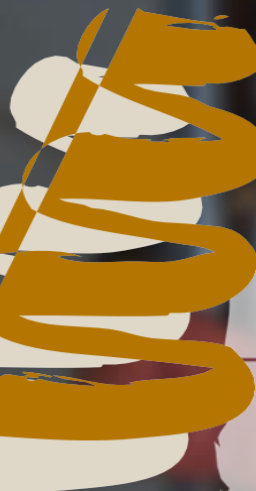
acompañará el proyecto de manera directa con sus aportes teóricos

Y con **observaciones participantes:**

- ➡ Tomando notas de campo
- ➡ Participando y dando algunos talleres artísticos


RECETARIO COMUNITARIO

- Transcripción de recetas tradicionales y las trabajadas en el proyecto
- Intervenciones artísticas con sellos, dibujos, collages realizados por ellas mismas

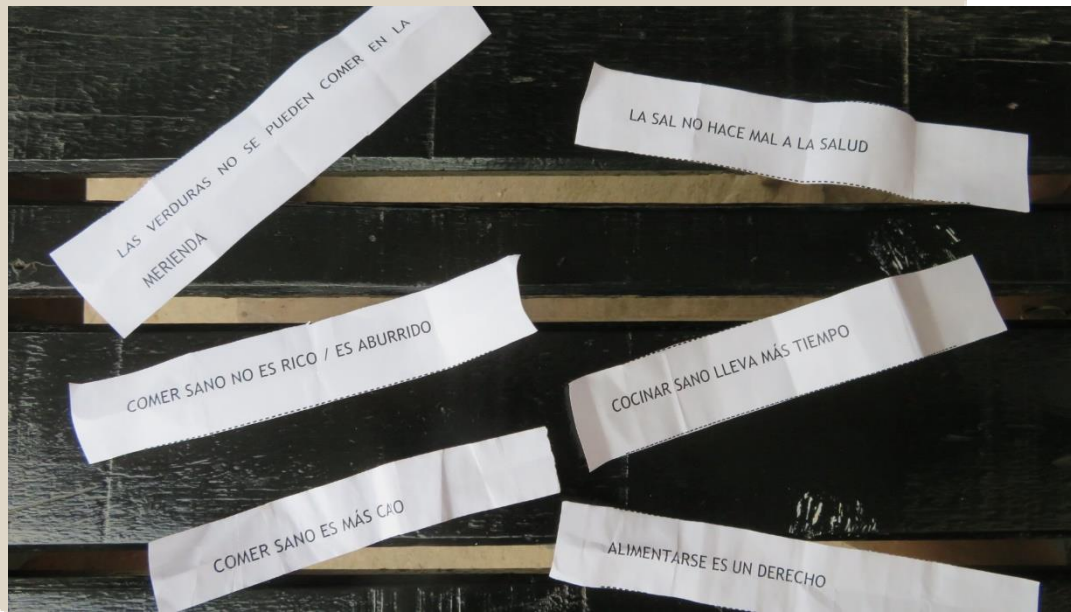


Nos encontramos cada semana apostando a la construcción colectiva de conocimientos, en una práctica que implica poner el cuerpo y las emociones

Así transcurrieron algunos ***encuentros...***



Mitos, verdades y costumbres en torno a la alimentación



Importancia de los nutrientes en los alimentos



¿Cómo gestionar recursos/donaciones?



Importancia nutricional de la fibra alimentaria



Budines con frutas y/o verduras

