

INFORME FINAL

OLIVARES MARAVILLOSA CREACIÓN

- **Nombre de la Propuesta de PSE:** Olivares, maravillosa creación
- **Unidad académica involucrada:** Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria
- **Espacios curriculares:** Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, Alimentos de Origen Vegetal y Bebidas, Legislación Bromatológica, Electiva E 51 Legislación Bromatológica, Ingeniería de los Alimentos.
- **Objetivo:** Planificar, aprender y trabajar con la comunidad en una propuesta enriquecedora que permita construir puentes para mejorar la calidad de los aprendizajes. Potenciar al aceite de oliva como un producto regional con alto valor nutricional y de calidad.
- **Equipo de formó parte de la PSE:** Estudiantes, docentes y egresada de la FCAI de las carreras de Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología, Docentes y estudiantes de 6° Industrias de la Escuela Pascual Iaccarini.
- **Organización/institución pública:** Escuela Pascual Iaccarini
- **Mail de contacto:** mamorant@fcai.uncu.edu.ar; msvarela@fcai.uncu.edu.ar

Construyendo nuestra profesión con la extensión

La participación activa de todos los actores involucrados en los procesos de las PSE.

La PSE fue planificada por la escuela Pascual Iaccarini y por la FCAI, surge a partir de vínculos previos de colaboración y participación en la cata de aceite de oliva en el año 2022. Al estar la propuesta dentro de espacios curriculares, permitió realizar una propuesta que se reconociera la actividad curricular a las y los estudiantes universitarios. Desde la escuela también se planteó la actividad dentro de las prácticas, consensuadas por la Regente técnica y los maestros de enseñanza práctica. con estas estrategias se potenció la participación de todo el equipo.

Los calendarios de cada institución fueron desafíos para poder acordar y permitir la participación de las y los estudiantes. La estacionalidad de la materia prima fue el limitante en las actividades, debíamos adaptar las actividades propias del proceso productivo a la

cosecha de las aceitunas de acuerdo a la madurez óptima para la elaboración del aceite de oliva.

Un desafío en este tipo de propuestas es que las y los estudiantes vean que no es una práctica profesionalizante, sino que las disciplinas pueden desarrollarse con la mirada de la extensión crítica, donde el diálogo de saberes se entrecruzan en todas las funciones de la universidad en diálogo permanente con la sociedad. A partir de los encuentros de reflexión y formación en extensión crítica permitieron al equipo encontrarse desde otra mirada, entendiendo que la extensión como una de las funciones sustantivas de la universidad.

A futuro uno de los desafíos fundamentales es trabajar de manera más consolidada con las instituciones u organizaciones, se tiende a trabajar en consenso, pero muchas veces no se logra una unidad total. A pesar de la reglamentación de nuestra universidad en cuanto a la curricularización de las PSE, no todas los espacios curriculares incorporan la extensión a sus prácticas de aprendizajes.

En nuestra unidad académica es fundamental crear un área de Prácticas Sociales Educativas articulada entre la secretaría de extensión y secretaría académica.

- **Integralidad de funciones**

Durante el desarrollo de la PSE se logró una integralidad de las funciones sustantivas de la universidad, no fue un camino fácil de transitar por los mandatos con los que se desarrollan los currículos de las distintas carreras en donde se prioriza lo disciplinar, el trabajo en el aula, sin un vínculo verdadero con la sociedad. Los encuentros en la escuela lograron allanar el camino a la integralidad, porque se transitó desde una transferencia a un intercambio de saberes.

Esta propuesta ha sido un punto de encuentro y aprendizaje, donde los procesos productivos nos permitieron obtener productos de la tierra, y momentos de encuentro de la comunidad; encuentros que han involucrado el diálogo permanente y el intercambio de experiencias entre estudiantes secundarios y universitarios, en donde como el proceso de elaboración de aceite de oliva, incluyó etapas, acuerdos, parámetros a tener en cuenta, un seguimiento y un cuidado y respeto del producto obtenido. Los encuentros de análisis sensorial permitieron un conocimiento del equipo desde otro lugar, donde los sentidos

fueron los protagonistas y los recuerdos y vivencias de cada integrante se entrelazó con las de otras y otros. Somos una sociedad donde el comer es un encuentro con otros, y si ese encuentro es acompañado por alimentos elaborados por nuestras y nuestros estudiantes, adquieren un valor especial. La cata de aceite de oliva significó poner como protagonistas principales a las y los estudiantes de la escuela Pascual Iaccarini, junto a las y los estudiantes universitarios, en donde cada uno pudo compartir con el público presente la experiencia transitada en la PSE y describir sensorialmente el aceite de oliva elaborado.

- **Curricularización**

El reconocimiento de las actividades de extensión de las y los estudiantes es necesario para que éstas sean consideradas verdaderas prácticas de aprendizajes dentro de los trayectos académicos, más allá que entendemos que es así per se. Pero debe ser acompañado de acciones. Es por ello que desde los espacios curriculares se ha incluido la PSE dentro de las actividades de los mismos y habiendo cumplido todos los requisitos de la misma, obtienen la promoción del tema. A través de experiencias previas hemos podido ver que en disciplinas técnicas, que son parte de la formación de profesionales que tienen una sólida formación en procesos, es fundamental incorporar las PSE para lograr una formación integral, en donde las relaciones y vínculos para lograr objetivos comunes estén medidos por la extensión. Pero en donde lo disciplinar sea un eje transversal, para ir de lo propio a lo general y grupal.

En primera instancia se acordó las temáticas a abordar, en relación a la propuesta, se elaboró de manera conjunta un cronograma de actividades desde la capacitación y formación en extensión y PSE, las labores culturales desde el riego, poda, prevención de plagas, todo esto para cuidar la materia prima hasta la obtención del aceite de oliva. Se trabajó en un proceso productivo, de manera articulada y consensuada. Se realizaron talleres de introducción al análisis sensorial, introducción a la cata de aceite de oliva, en estos talleres participamos todo el equipo. La elaboración del aceite de oliva se realizó en las instalaciones de la planta piloto de la escuela Iaccarini, y en la planta piloto de la FCAI se realizó aceitunas verdes en salmuera. Se organizó la Cata en el marco de la Expo de la escuela, por su 83° aniversario, el 25 de octubre. Además, desde la FCAI se ha aprobado mediante la ORDENANZA N°011/2022 la certificación "Suplemento al Título". Mediante esta ordenanza se reconoce y queda materializado en el certificado analítico las actividades extracurriculares de docencia, extensión y vinculación, innovación, investigación, gestión, artísticas y culturales, lenguas extranjeras e interculturalidad.

Somos educadores porque no hemos perdido nunca el deber, la necesidad y la pasión por aprender.

Oscar Jara





UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO

SECRETARÍA DE
EXTENSIÓN
UNIVERSITARIA

PRÁCTICAS SOCIALES
EDUCATIVAS



FACULTAD DE
CIENCIAS APLICADAS
A LA INDUSTRIA



Oliveras maravillosa creación

Construyendo nuestra formación con la extensión

Espacios Curriculares:
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, Alimentos de Origen Vegetal y Bebidas, Legislación Bromatológica, Electiva E 51 Legislación Bromatológica, Ingeniería de los Alimentos.

Objetivo:
Planificar, aprender y trabajar con la comunidad en una propuesta enriquecedora que permita construir puentes para mejorar la calidad de los aprendizajes.
Potenciar al aceite de oliva como un producto regional con alto valor nutricional y de calidad.

Equipo:
Estudiantes, docentes de la FCAI de las carreras de Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología, Docentes y estudiantes de 6° Industrias de la Escuela Pascual Iaccarini.
mamorantefcai.uncu.edu.ar

Actividades y Desarrollo

Formación integral: modelos de extensión y PSE



Capacitación manejo de cultivo y cosecha olivos



Cosecha Aceitunas



Metodologías y abordajes en territorio desde la Extensión Crítica



Elaboración aceite de oliva



Fraccionamiento Aceite de oliva



Taller Análisis Sensorial



Cata 83° Aniversario Esc. Pascual Iaccarini



Resultados:
Durante el desarrollo de de la PSE se logró una integralidad de las funciones sustantivas de la universidad, no fue un camino fácil de transitar por los mandatos con los que se desarrollan los currículos de las distintas carreras en donde se prioriza lo disciplinar, el trabajo en el aula, sin un vínculo verdadero con la sociedad. Los encuentros en la escuela lograron allanar el camino a la integralidad, porque se transitó desde una transferencia a un intercambio de saberes.

Conclusiones:
Esta propuesta ha sido un punto de vinculación y aprendizaje, donde los procesos productivos nos permitieron obtener productos de la tierra, y momentos de encuentro de la comunidad; encuentros que han involucrado el diálogo permanente y el intercambio de experiencias entre estudiantes secundarios y universitarios, en donde como el proceso de elaboración de aceite de oliva, incluyó etapas, acuerdos, parámetros a tener en cuenta, un seguimiento y un cuidado y respeto del producto obtenido. Los encuentros de análisis sensorial permitieron un conocimiento del equipo desde otro lugar, donde los sentidos fueron los protagonistas y los recuerdos y vivencias de cada integrante se entrelazó con las de otras y otros.