



## Subeje Temático N°1.3 SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS EN EL MARCO DEL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA

### "Cocinas soberanas: acercando productores/as y consumidores/as agroecológicos: una experiencia de extensión universitaria en marcha"

#### DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

La actividad de extensión universitaria surge de la constitución de una red entre:



La propuesta se gestionó a partir de un "Encuentro extensionista" (Figura 1) organizado desde la Secretaría de Extensión Universitaria-SEU- y se enmarca dentro de la Extensión Crítica y la Educación Popular, fomentando el intercambio de saberes y la construcción colectiva, vinculando de forma crítica el saber académico y el saber popular.



Figura 1: "Encuentro extensionista" Fuente: fotografía de las autoras (2022)

Esta nueva configuración de actores, movilizadas en torno a la extensión universitaria, permite:

- ✦ La realización de **talleres** en los territorios de influencia de los CEU. Estos talleres se centran en: por un lado el intercambio de ideas, preparaciones y otras opciones para optimizar y favorecer el consumo de alimentos agroecológicos y por otro, promocionar qué es la agroecología, cuáles son los beneficios de consumir productos agroecológicos, cuáles son los espacios que los comercializan y qué es el SPG.
- ✦ El **equipo de trabajo** conformado además de **interinstitucional** es también **interdisciplinario**: participan personas formadas en Sociología, Trabajo Social, Economía, Ciencias Agrarias, Geografía, Ciencias Políticas, Turismo, Terapia Ocupacional, Ciencias de la Educación, Comunicación audiovisual y Nutrición. Se trata de docentes, graduados y estudiantes de la UNMDP, investigadores de INTA, profesionales del Programa Promoción de la Salud y Soberanía Alimentaria, coordinadores y becarios de cada CEU, integrantes de espacios de producción y comercialización de productos agroecológicos.
- ✦ Se construye un **recetario** denominado "Cocina soberana", que incluye recetas elaboradas a partir de las frutas y verduras que conforman los bolsones agroecológicos de los productores y comercializadoras involucradas y se comercializan en las ferias locales. Incorpora recomendaciones sobre formas de manipulación, conservación y aprovechamiento de los alimentos.
- ✦ Se construye **materiales gráficos y audiovisuales** de difusión y sensibilización a través de las redes sociales de los nodos de comercialización para fomentar el consumo de alimentos agroecológicos, frescos, accesibles y a un precio justo.

#### APORTES PARA EL CONSENSO

##### Entre las enseñanzas de destacan:

- ✓ **Redes**: la generación y fortalecimiento de una red colaborativa entre los actores territoriales, con enfoque participativo e interdisciplinario, permite la escucha de necesidades percibidas por la comunidad y la determinación de aquellas prioritarias, con lo cual se podrán definir estrategias de intervención más pertinentes y efectivas en los territorios.
- ✓ **Transición hacia el consumo de alimentos agroecológicos**: Todos los actores vinculados a la red del SPG del Sudeste Bonaerense reconocen la fuerza que le imprimen los/as consumidores/as al movimiento agroecológico a través de sus decisiones cotidianas de consumo. La transición a este nivel necesita democratizar el conocimiento sobre el origen, forma de producción y calidad de los alimentos, sus formas de manipulación, cocción y aprovechamiento. Además, necesita de la participación ciudadana para repensar y construir formas de producir y alimentarnos con impactos favorables sobre nuestra salud y bienestar.
- ✓ **Comunicación**: Se reconoce que la comunicación constituye una herramienta con un gran potencial para acompañar los procesos de democratización, participación ciudadana y toma de decisiones. La elaboración y multiplicación de contenidos específicos a través de distintos soportes, permite dar a conocer el proceso del SPG y potenciar el proceso político de organización. Además, los consumidores tienen derecho a una información clara, gratuita y oportuna; a un consumo equitativo, solidario, sustentable y responsable. Esto será clave para su consecuente participación activa en el SPG.

#### Autoras:

Etcheverribe de Alejandra<sup>1</sup>; Cendón María Laura<sup>2</sup>; Vismara Angeles<sup>3</sup>.

FH-UNMDP<sup>1</sup>; INTA EEA Balcarce / FH UNMDP<sup>2</sup>; Programa Promoción de la Salud y Soberanía Alimentaria, Secretaría de Extensión Universitaria UNMDP<sup>3</sup>

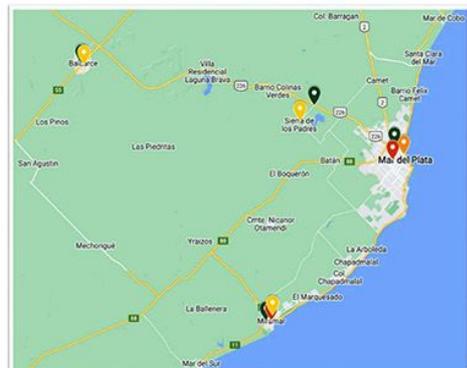
etcheverri.ale@gmail.com<sup>1</sup>; cendon.maria@inta.gov.ar<sup>2</sup>; angelesvismara@gmail.com<sup>3</sup>.

Surge como una estrategia interinstitucional, interdisciplinaria y participativa centrada en promover la agroecología, la soberanía alimentaria y la educación alimentaria. Se trata de generar conciencia sobre el derecho a una alimentación saludable, promover el consumo de alimentos sanos, seguros y soberanos, favorecer la articulación entre productores/as agroecológicos y consumidores, intercambiar saberes culinarios, y dar a conocer el SPG del Sudeste Bonaerense.

Estos actores venían realizando diagnósticos e intervenciones por separado:

- Desde el **Proyecto de Extensión "Sistemas Participativos de Garantías: hacia la promoción de sistemas alimentarios agroecológicos del Partido de General Pueyrredón"** que promueve el SPG del Sudeste Bonaerense<sup>1</sup>, a través de una encuesta realizada a consumidores, se indagó sobre el consumo de alimentos agroecológicos identificándose dificultades para incorporar la cantidad de verduras de los bolsones, falta de conocimientos para la conservación de las mismas así como la necesidad de contar con recetas para su preparación y falta de información sobre los lugares donde se encuentran los alimentos agroecológicos.
- Desde el **Proyecto de Extensión "Fortalecimiento de la producción y comercialización de alimentos sanos de huertas comunitarias de Gral. Alvarado"** se trabaja desde 2020 con organizaciones sociales que producen alimentos en huertas comunitarias, las cuales actualmente se encuentran produciendo alimentos agroecológicos tanto para los comedores comunitarios como así también para la venta.
- Desde el **Programa de Promoción de la Salud y Soberanía Alimentaria (SEU, UNMDP)** se realizan talleres donde se problematiza la alimentación actual caracterizada por un elevado consumo de productos comestibles ultraprocesados, poniendo énfasis en el impacto que tienen en la salud de nuestros cuerpos y de los territorios. Se reflexiona sobre los caminos posibles para reconectarse con la alimentación, recuperando la cocina como espacio de resistencia y transformación.
- Desde los **Centros de Extensión Universitaria** se impulsan junto con equipos extensionistas, organizaciones populares, instituciones educativas y vecinos/as, distintos proyectos y actividades vinculados a la autoproducción de alimentos, la promoción de la agroecología y la Soberanía Alimentaria.

<sup>1</sup>Productores/as que aplican el enfoque agroecológico en sus prácticas, principalmente frutihortícolas, organizados en grupos de Cambio Rural, cooperativas y ferias agroecológicas, integran el SPG del Sudeste Bonaerense. Participan experiencias de comercialización-consumo, y un conjunto de investigadores, docentes, extensionistas, estudiantes y técnicos de distintas instituciones como INTA, UNMDP, Área de Agricultura Familiar de Senasa, Programa Provincial de Agroecología, Dirección de Fortalecimiento Organizacional y Ordenamiento Territorial (GPBA), Promotores y Facilitadores Agroecológicos; Dirección Nacional de Agroecología (DNAE); Municipios de General Pueyrredón, General Alvarado y Necochea.



Cocinas Soberanas : Acercando productores/as y consumidores/as agroecológicos entre el Mar y las Sierras

- Referencias:
- Programa de Extensión Universitaria
  - Centros de Extensión Universitaria
  - Cooperativas, Comercializadora y feria
  - Proyectos de Extensión Universitaria

Fuente: elaboración propia (2022)