

PARTICIPACIÓN DE VOLUNTARIOS UNIVERSITARIOS EN LA PROMOCIÓN DE LA QUINUA EN ESCUELAS DE LA PROVINCIA DE JUJUY, ARGENTINA.

Calle, M.⁽¹⁾; Lopez, A.⁽¹⁾; Gimenez, L.⁽¹⁾; Tolay, D.⁽¹⁾; Tolaba, A.⁽¹⁾; Cáceres, M.⁽¹⁾; Singh, C.⁽¹⁾; Rodriguez, J.⁽¹⁾; Mallco, E.⁽¹⁾; Mendez, J.⁽¹⁾; Cordoba, P.⁽¹⁾; Sivila, N.⁽¹⁾; Quispe J.⁽¹⁾; Alvarez, S.⁽²⁾; Catacata, J.⁽²⁾; Catacata; A.⁽²⁾; Hamity, V.⁽²⁾.

⁽¹⁾Alumnos voluntarios de las carreras de Lic. en Bromatología e Ing. Agronómica. ⁽²⁾Docentes tutores.

Facultad de Ciencias Agrarias. UNJu. Alberdi N° 47 Tel. 54 388 4221555. E mail: susyedit@yahoo.com.ar

Financiamiento: Proyecto Voluntariado Universitario Convocatoria 2013. SPU. Ministerio de Educación de la Nación.

Alimentos con alto contenido calórico y poco valor nutricional, representan un riesgo potencial para el desarrollo y salud de los niños en edad escolar. En este sentido la incorporación de productos andinos como complemento en las dietas escolares puede aportar importantes beneficios. La quinua en los últimos años ha tenido un reconocimiento internacional en éste sentido, a lo que se suma una promoción de su cultivo a nivel local y nacional. El proyecto de Voluntariado Universitario "Perspectivas de incorporación de cultivos andinos, como complemento en la dieta escolar del nivel inicial y primario. Implicancias en la calidad alimentaria, fomento de producciones locales" tuvo como espacios de intervención cuatro instituciones, las escuelas N° 255 "Pucarita", N° 85 "23 de Agosto" y N° 257 "Provincia de Córdoba", y el Comedor Comunitario "Casa Pastoral" de la Provincia de Jujuy. Los objetivos fueron informar sobre la producción local de quinua, sus propiedades, formas de consumo, Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y Procesos Operativos Estandarizados (POES) para la elaboración de menús diarios. Se definieron dos grupos de destinatarios: alumnos de 4^{to}, 5^{to} grado y adultos: docentes a cargo de los cursos y personal de cocina. En los dos estratos considerados se realizaron encuestas orientadas por los objetivos planteados, que permitieron establecer una línea base sobre la que se diseñaron las distintas actividades. Entre las que se destacan la realización de clases teóricas-prácticas para los alumnos sobre características de la semilla de quinua, siembra en bandejas plásticas, particularidades de la planta; se ejecutaron actividades recreativas empleando juegos didácticos para reforzar conceptos vinculados a las cualidades nutricionales de los alimentos y alimentación saludable. Se realizaron talleres sobre el acondicionamiento de la materia prima, BPM y POES que se orientaron al estrato de adultos. Con ambos grupos se efectuaron jornadas de degustación de preparaciones culinarias realizadas por los propios voluntarios. Los principales resultados fueron el nivel de información sobre la quinua que los alumnos demostraron al final de la experiencia. Se identificaron preparaciones en función de las preferencias de niños y adultos para su incorporación en las dietas escolares a futuro. El personal de cocina comenzó a incorporar aspectos vinculados a las BPM y POES en su trabajo habitual. Se considera que estos espacios de intervención socio-comunitaria promovidos desde la universidad nacional, son sumamente apropiados para el impulso del consumo de productos locales entre ellos los andinos, como complemento en una alimentación saludable con identidad local. La interacción entre todos los participantes, alumnos de las escuelas y de la universidad – docentes de las escuelas y de la universidad – responsables de los comedores, ha favorecido aspectos formativos integrales. La comunidad de las escuelas siempre mostraron disposición y apertura ante la propuesta, los alumnos voluntarios, futuros profesionales, tuvieron compromiso y desarrollaron una sensibilización con problemáticas concretas de esas comunidades lo que seguramente incidirá en su futuro desarrollo profesional.

Palabras clave: Quinua, Escuelas, Voluntariado Universitario, Jujuy