



## **Articulación Docencia-Extensión-Investigación en el Departamento de Ingeniería Química y en Alimentos (UNMDP) para el desarrollo de alimentos con pescado**

Perez S (1,2,3), Tomac A (1,2,3), Alvarez A(4), Jacinto Hidalgo R (3), Perez Cenci M (1,2,3), Checmarev G (1,2,3)

(1) GIPCAL, FI, UNMDP, Juan B. Justo 4302, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

(2) CONICET, Moreno 3527, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

(3) DIQYA, FI, UNMDP, Juan B. Justo 4302, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

(4) CEU Santa Clara, UNMDP, Cardiff 575, Santa Clara del Mar, Buenos Aires, Argentina.

checmag@fi.mdp.edu.ar

### **RESUMEN**

El presente trabajo sintetiza uno de los grandes desafíos del rol estratégico universitario: el diálogo y la construcción entre la docencia, la extensión y la investigación. Teniendo en cuenta que Argentina es considerada internacionalmente como un país pesquero, y que el consumo de pescado en el país es muy bajo (entre los más bajos de la región), resulta evidente que se está desaprovechando una fuente muy importante de nutrientes de alta calidad. Particularmente, existe una baja inclusión del pescado en los menús escolares. Además, existe una escasa oferta de productos de la pesca con agregado de valor del tipo “listos para consumir” o de fácil preparación. A partir del diagnóstico realizado, se buscó consolidar tres líneas de abordaje: 1) El fomento de la alimentación como hábito cultural, consciente y saludable; 2) El desarrollo de tecnologías y productos alimenticios saludables a base de pescado con buena aceptabilidad y 3) La formación de futuros profesionales con visión crítica y capacidad de trabajo en equipo. Para esto, entre los años 2019 y 2020 se trabajó en conjunto entre dos asignaturas de grado de la carrera de Ingeniería en Alimentos (FI, UNMDP), el Grupo de Investigación en Preservación y Calidad de Alimentos (GIPCAL, INCITAA, FI, UNMDP) y el Proyecto de Extensión Universitaria “Alimentación consciente y saludable: la incorporación del pescado en el menú escolar”. Conformados en equipo de trabajo integral e interdisciplinario, docentes, estudiantes, graduados, técnicos, investigadores, extensionistas y agentes comunitarios implementaron diferentes dispositivos grupales para cumplir con los objetivos planteados. Desde la Asignatura “Gestión de Procesos en Industrias de Alimentos” (DIQYA, FI, UNMDP) junto a la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la Nación, se realizaron talleres para sensibilizar a la comunidad escolar sobre la importancia en el desarrollo infantil de una alimentación saludable a través del consumo de productos del mar. Durante el año 2019, un grupo de alumnos y docentes de la Asignatura “Trabajo Final de Ingeniería en Alimentos” (DIQYA, FI, UNMDP) desarrolló prepizzas a base de harina de trigo y carne de pescado, a través de distintas experiencias que involucraron determinaciones microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales. Se desarrollaron prepizzas “fuente de proteína” de alta aceptabilidad por parte de los alumnos de la Escuela Primaria N°21 de Mar



de Cobo (146 evaluadores). Durante el año 2020, para afrontar los efectos de la pandemia en la emergencia alimentaria, un grupo de voluntarios compuesto por estudiantes, docentes e investigadores de la UNMdP y CONICET, realizó, junto al Banco de Alimentos “Manos Solidarias”, una producción de más de 3500 prepizzas con pescado en la planta de la UCAP-GPA (DIQyA, FI, UNMdP) y se donaron a distintas instituciones educativas y organizaciones sociales de Mar del Plata, Gral. Alvarado, Balcarce y Mar Chiquita. De esta manera, se logró la articulación entre los tres pilares fundamentales de la Universidad, destacando el rol que las experiencias comunitarias han tenido para los estudiantes, asumiendo posicionamientos éticos socialmente comprometidos junto a la incorporación de los contenidos de las disciplinas formativas.

Palabras clave: interdisciplinariedad, experiencias comunitarias, desarrollo de alimentos, alimentación escolar, nutrición.