**Buenas prácticas de manufactura en extensión universitaria como medio de articulación entre el nivel secundario y universitario**

Salto HJ (1), Leguizamón Carate JN (2)\*, Fiad Gallardo AA (1), Bordón G (1), Diaz Juarez IA (1), González AL (1)

(1) Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero,, Santiago del Estero, Argentina.

(2) Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías, Universidad Nacional de Santiago del Estero, Santiago del Estero, Argentina.

\* [jorneleca@gmail.com](mailto:jorneleca@gmail.com)

Una de las principales funciones de la Universidad es la extensión. Mediante la misma se establece un vínculo con la sociedad en la cual está inserta; en consecuencia, realiza propuestas y brinda respuestas a la variada naturaleza de problemas de índole social, cultural, educacional, socioproductivo y ambiental que tienen lugar en diferentes sectores de la comunidad. El sector Educacional es uno de ellos, donde el principal actor es la institución educativa, en especial aquella de zonas rurales de nivel secundario con orientación agrotécnica. Dichas instituciones reflejan una tenencia limitada de recursos materiales y tecnologías del conocimiento que impiden fortalecer los recursos humanos de la institución y en definitiva poder ofrecer una formación equitativa a los futuros técnicos, para el mundo laboral cada vez más vertiginoso y demandante de mano de obra especializada. El objetivo del presente proyecto fue desarrollar un taller de elaboración de panificados utilizando algunas materias primas locales, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El trabajo de extensión se realizó en la Escuela Técnica N°15 “Don Antonio Escañuela”, ubicada en la localidad de Colonia Gamara, La Banda, Santiago del Estero; donde los estudiantes egresan con título de Técnico en Producción Agropecuaria. Se determinó trabajar con estudiantes de 5° año de las divisiones A y B (penúltimo año del plan de estudio), con el fin de complementar los contenidos abordados en los espacios curriculares de “*Industria a Pequeña Escala de Frutas y Hortalizas”* y “*Ecología y Desarrollo Sustentable”*. Se organizaron 3 grupos de trabajo con 8 estudiantes como integrantes, cada grupo seleccionó las hortalizas y especias frescas que utilizaron en la elaboración de panificados. Se utilizaron materias primas provenientes de la propia huerta de la institución, donde se producen de forma natural, libres de agroquímicos; y otras provenientes de las producciones locales de la zona. Cada grupo recibió una capacitación en BPM con desarrollo de actividades áulicas a través de presentaciones audiovisuales y material didáctico impreso para su análisis y comprensión. Posteriormente los contenidos teóricos se aplicaron en el taller de elaboración de panificados. Los resultados mostraron un buen trabajo en equipo de cada grupo de estudiantes, mayor motivación y predisposición para abrirse a nuevos conocimientos, concientizar sobre la importancia del valor agregado a un producto panificado como atractiva e interesante alternativa de diferenciación en el mercado y el rol que cumplen las BPM para obtener productos de calidad e inocuidad desde el punto de vista de futuros técnicos agropecuarios. La actividad de extensión logró un impacto destacable en la formación de docentes y estudiantes, permitiendo fortalecer y hacer visible las potenciales habilidades que poseen para emprender sus propios proyectos, destacando el aspecto social en estudiantes de zonas rurales con muchas carencias y que en lo económico vislumbran una salida laboral, como generación de microemprendimientos. Al mismo tiempo evidenciaron acortar la brecha del pensamiento en recurrir a la Universidad como un centro de apoyo técnico donde tanto docentes como estudiantes puedan realizar consultas para abordar alguna problemática en particular.

Agradecemosa

Palabras Claves: BPM, nivel secundario, universidad, proyecto de extensión

Estimadas/os autoras/es

El resumen debe contar con un objetivo, una metodología explicitada y resultados. Por favor, considere estos aspectos cuando revisen su trabajo, para evitar que sea una descripción cualitativa del proyecto que se está llevando a cabo.