**Capacitación en producción de alimentos fermentados**

Quiriban AE (1), Calafat MJ (1), Martinez Cazenave V (1), Herrera E (1), Quarleri A (1)

(1) Facultad de Agronomía, Universidad Nacional de La Pampa, Santa Rosa, La Pampa, Argentina.

aquiriban@agro.unlpam.edu.ar

RESUMEN

La articulación entre el nivel universitario y el no universitario está vinculada a los procesos de diversificación del nivel superior. Esto implica la mutua cooperación entre instituciones para contribuir a la formación integral de los estudiantes, fomentar la capacitación, optimizar la utilización de los recursos y potenciar el capital humano. Con el objetivo de incentivar la inserción al mercado del trabajo de personas con discapacidad y brindar un espacio de vinculación y acercamiento a los estudiantes universitarios con realidades socioculturales y económicas del medio, se desarrolló una capacitación bajo la modalidad de taller de producción de alimentos fermentados. La fermentación es un proceso biotecnológico aplicado desde la antigüedad para la transformación de materias primas con el fin de elaborar y conservar alimentos. En la actualidad ha cobrado relevancia la tendencia a elaborarlos de forma artesanal o casera, por lo tanto es necesario conocer los fundamentos de la elaboración de alimentos fermentados, uso de materias primas y adquirir las herramientas básicas para la manipulación y elaboración segura de alimentos. En esta actividad participamos docentes de la cátedra Química Biológica de la Facultad de Agronomía, estudiantes de la carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos de la misma Institución, el Ministerio de Educación, la Subsecretaria de Desarrollo Social de la Provincia de La Pampa y la Escuela de Apoyo a la Inclusión N°1 Frida Kahlo de Santa Rosa. El taller estuvo destinado a estudiantes con discapacidad que están próximos a finalizar sus estudios secundarios, para colaborar en el desarrollo de habilidades y destrezas en la producción autónoma de alimentos como una opción laboral. Se desarrollaron seis encuentros de dos horas de duración; los tres primeros fueron de clases teórico-prácticas con recursos audiovisuales y material de lectura adaptados a las necesidades de cada estudiante. Los últimos encuentros fueron de prácticas de preparación de chucrut, preparación de hamburguesas veganas y por último la presentación y degustación de la producción. Participaron seis estudiantes de la escuela Frida Khalo con sus acompañantes terapéuticos y siete estudiantes universitarios. Desde la catedra se realizó la preparación del material de estudio, coordinación y colaboración de las tareas a desarrollar con los participantes. Los estudiantes universitarios acompañaron a sus pares en los diferentes momentos de elaboración (lavado de manos, ropa adecuada para trabajar con alimentos, lavado de materia prima, corte, elaboración y envasado) y realizaron un relevamiento del espacio, equipamientos, utensilios de cocina y calidad de la materia prima a usar con el fin de aplicar de manera práctica sus conocimientos sobre bioquímica y tecnología de alimentos, normas de seguridad e higiene y sanidad alimentaria. Desde el punto de vista académico, esta actividad permitió relacionar de manera integral los contenidos curriculares vistos en la carrera posibilitando el acercamiento de los estudiantes con actividades inherentes a su práctica profesional además de ser un espacio de aprendizaje mutuo, compartiendo saberes y experiencias. El taller tuvo un enfoque inclusivo y social, fortaleciendo la empatía y el respeto a las diferencias, aportando al compromiso social y crecimiento personal.

Palabras Clave: fermentación, alimentación, prácticas educativas, inclusión.