



Construyendo saberes en el territorio. Una propuesta curricular para abordar problemáticas ambientales relacionadas al consumo y producción de alimentos
Viviana Madrid, Carolina Elena Rosenberg
Trayectorias Universitarias, 10 (18), e155, 2024
ISSN 2469-0090 | <https://doi.org/10.24215/24690090e155>
<https://revistas.unlp.edu.ar/TrayectoriasUniversitarias>
Universidad Nacional de La Plata
La Plata | Buenos Aires | Argentina

Construyendo saberes en el territorio. Una propuesta curricular para abordar problemáticas ambientales relacionadas al consumo y producción de alimentos

Building knowledge in the territory. A curricular proposal to address environmental problems related to food consumption and production

Viviana Madrid

<https://orcid.org/0009-0008-0113-6379>
vivianamadrid@med.unlp.edu.ar

Carolina Elena Rosenberg

<https://orcid.org/0009-0005-0869-9746>
crosenberg@med.unlp.edu.ar

Universidad Nacional de La Plata, Argentina

RESUMEN

La generación de vínculos y prácticas de intervención en la comunidad, además de superar la desconexión de la formación académica con el medio socio-profesional, favorece el diálogo de saberes y promueve en los estudiantes la capacidad de actuar en contextos reales complejos, que incluyen distintas dimensiones. En este sentido, los temas ambientales contienen potencialidad controversial vinculada al contexto social amplio. No es posible pensar en la producción de alimentos sin cuestionar las condiciones en las que se producen, su impacto en el ambiente y sin reconocer y visibilizar los saberes que hace años forman parte de los sistemas productivos. La agroecología surge, en este escenario, como respuesta y alternativa superadora a los sistemas agroalimentarios actuales que denostan la soberanía alimentaria. En este marco se propone una innovación pedagógica que incorpora actividades con anclaje territorial dentro del diseño curricular de la asignatura Ambiente y Nutrición de la Licenciatura en Nutrición, que permita a los estudiantes intercambiar saberes, construir conocimiento, protagonizar situaciones reales y dar sentido al abordaje multidimensional del ambiente en relación a la producción y consumo de alimentos. Contribuirá a la formación de ciudadanos y profesionales responsables y respetuosos del medio ambiente, capaces de promover una alimentación segura y soberana.

PALABRAS CLAVE

territorios,
problemáticas ambientales,
soberanía alimentaria,
diálogo de saberes



KEY WORDS

territories,
environmental problems,
food sovereignty,
dialogue of knowledge

ABSTRACT

The generation of links and intervention practices in the community, in addition to overcoming the disconnection of academic training with the socio-professional environment, favors the dialogue of knowledge and promotes in students the ability to act in complex real contexts, which include different dimensions. In this sense, environmental issues contain controversial potential linked to the broad social context. It is not possible to think about food production without questioning the conditions in which it is produced, its impact on the environment and without recognizing and making visible the knowledge that has been part of productive systems for years. Agroecology emerges, in this scenario, as a response and alternative to overcome current agri-food systems that denigrate food sovereignty. In this framework, a pedagogical innovation is proposed that incorporates activities with territorial anchoring within the curricular design of the Environment and Nutrition subject of the Bachelor's Degree in Nutrition, which allows students to exchange knowledge, build knowledge, take part in real situations and give meaning to the multidimensional approach. of the environment in relation to the production and consumption of food. It will contribute to the training of responsible and environmentally friendly citizens and professionals, capable of promoting safe and sovereign food.

La Ley 27.621 para la Educación Ambiental Integral en Argentina establece su implementación desde una perspectiva integral, permanente y transversal en todos los ámbitos, niveles y modalidades del sistema educativo y promueve el abordaje de las problemáticas ambientales en tanto procesos sociohistóricos que integran factores económicos, políticos, culturales, sociales, ecológicos, tecnológicos y éticos y sus interrelaciones, causas y consecuencias, implicaciones locales y globales y su conflictividad, para que resulten oportunidades de enseñanza, de aprendizaje y de construcción de nuevas lógicas en el hacer. El tratamiento e inclusión en el currículum de estos temas transversales (sociales y controversiales) configuran una conversación compleja, entre sujetos y propuestas institucionales diversas y de distintos anclajes territoriales (Abate et al., 2019). Este intercambio de saberes es de gran valor para concebir la dinámica cultural del currículum planteada por de Alba (2015) e incluir estas ideas en la construcción de un nuevo contenido curricular.

En relación al abordaje de las problemáticas ambientales, es oportuno mencionar, que, para tender hacia la soberanía alimentaria son bases fundamentales la promoción del uso ambiental sostenible en la producción de alimentos, en contraposición al modelo agroindustrial que utiliza agroquímicos, produce deforestación, pérdida de biodiversidad y aumento de gases de efecto invernadero causantes de la aceleración del cambio climático. Aquí, la agroecología se posiciona como alternativa, con un enfoque integrado que aplica simultáneamente conceptos y principios ecológicos y sociales al diseño y la gestión de los sistemas alimentarios y agrícolas. Su objetivo es “optimizar las interacciones entre las plantas, los animales, los seres humanos y el medio ambiente, teniendo en cuenta, al mismo tiempo, los aspectos sociales que deben abordarse para lograr un sistema alimentario justo y sostenible” (Organización de

las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura [FAO], 2018, p. 1). Por lo cual para alcanzar la soberanía alimentaria son pilares el acceso de los pueblos a la tierra, al agua, así como un marco para la gobernanza de las políticas agrícolas y alimentarias que incorpore una serie de temas, tales como la biodiversidad, la autonomía, la cooperación, los mercados locales, entre otros. De este modo, la agroecología asegura la soberanía alimentaria, garantizando no sólo lo que se come, sino en el marco de una cultura propia y de una forma propia de producir y consumir el alimento.

La alimentación es un derecho universal por el cual todas las personas deben tener acceso físico y económico, de manera permanente y libre, a una alimentación adecuada o a los medios para obtenerla, que les permita tener una vida libre de angustias, satisfactoria, saludable y digna (Filardi y Frank, 2021).

Desde esta perspectiva surgen interrogantes tales como “qué comemos, dónde, cuánto, cómo, cuándo y con quién, que se responden no sólo en función de regular los cuidados del cuerpo, sino dentro de un entramado simbólico que expresa y recrea sentidos y prácticas elaborados en el seno de una cultura, y que por tanto construyen identidad” (Cordero et al., 2016, p. 223). En este sentido, recuperar los diferentes conocimientos en un diálogo de saberes y aportarlos a repensar las prácticas universitarias, también nos involucra en la construcción de ciudadanías cada vez más democrática. La vinculación activa de la universidad con la comunidad recupera el principio democratizador que busca la inclusión educativa de los sectores populares. El acceso a espacios “no áulicos” como escenarios de aprendizaje, en diálogo horizontal con movimientos y organizaciones sociales, permite articular contenidos disciplinares con la resolución de problemas sociales relevantes, fomentando el diálogo y el trabajo interdisciplinario. Por tanto, resulta pertinente acercar a los estudiantes de nutrición a un escenario real que sume a la dimensión biológica del alimento, las dimensiones ambiental, socio-cultural, política y económica que atraviesan los sistemas de producción de alimentos y determinan los hábitos de consumo.

La vinculación activa de la universidad con la comunidad recupera el principio democratizador que busca la inclusión educativa de los sectores populares. El acceso a espacios “no áulicos” como escenarios de aprendizaje, en diálogo horizontal con movimientos y organizaciones sociales, permite articular contenidos disciplinares con la resolución de problemas sociales relevantes, fomentando el diálogo y el trabajo interdisciplinario.

En este marco surge esta propuesta pedagógica que supone la incorporación de actividades con anclaje territorial dentro del diseño curricular de la asignatura Ambiente y Nutrición del cuarto año de la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de La Plata (UNLP). El diseño curricular de esta materia propone el abordaje de los contenidos a partir de problemáticas ambientales, dado que el cuidado de los recursos naturales redundaría en nuestra alimentación, y la sobreexplotación o contaminación de los mismos vulnera el derecho a una alimentación sana, segura y soberana. En línea con ello se planteó la vinculación de los estudiantes con la comunidad desde una propuesta curricular de formación práctica, suscrita al diálogo de saberes y orientada al abordaje integral del ambiente, en relación con la producción de los alimentos, desde la perspectiva de la soberanía alimentaria. Para el desarrollo de las actividades se planificó el diseño de una secuencia didáctica en tres etapas:

En este marco surge esta propuesta pedagógica que supone la incorporación de actividades con anclaje territorial dentro del diseño curricular de la asignatura Ambiente y Nutrición del cuarto año de la Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de La Plata (UNLP).

En una primera etapa se prevé realizar con los estudiantes una visita a quintas agroecológicas de pequeños productores del cordón frutihortícola de La Plata. Durante el desarrollo de la misma se promoverá un diálogo de saberes horizontal, en un proceso educativo transformador donde no haya roles estereotipados de educador y educando, saber académico y popular. Se indagará los modos de producción en relación al uso de los recursos naturales como el agua y la tierra, la "salud" y cuidado del suelo, la utilización de semillas criollas y nativas, como así también las problemáticas sociales que giran en torno a la actividad productiva tales como condiciones de empleo, propiedad de la tierra, distribución de las tareas con perspectiva de género, entre otras. Este encuentro de intercambios será la base para la formación de los estudiantes quienes pondrán en contexto y en valor este conocimiento en los centros comunitarios donde luego se van desarrollar las actividades propuestas para la segunda etapa. Se invitará a los productores a participar de las mismas.

Para la segunda etapa se propone situar las actividades en un comedor, merendero, club de barrio o sede del Sistema Universitario

Regional de Salud, atendiendo a sus demandas en relación a los objetivos de la propuesta.

Un grupo de estudiantes trabajará con el cuento “La pandilla cosquilla quiere salvar el mercado”¹ (Asociación Catalana de Ingeniería sin Fronteras, 2011). Este cuento relata la historia de un grupo de niños que intenta que el mercado local no desaparezca frente a la apertura de un supermercado. La familia de Javi, uno de los protagonistas, tiene un puesto de frutas y verduras en el mercado local, pero con la apertura del supermercado en el pueblo, mucha gente que antes iba a comprar al mercado ya no va. Los amigos de Javi, saben que, si no hacen nada, su amigo tendrá que irse del pueblo. Una vez que se haya teatralizado el cuento, otro grupo de estudiantes hará un trabajo de indagación, a partir de preguntas sencillas, acerca de los lugares de adquisición de los alimentos y sus hábitos de consumo. Se reforzará la importancia del autocultivo de los alimentos en un intento de minimizar el consumo de procesados. Se les hablará de la contaminación generada por las emisiones de CO₂ en el transporte de alimentos y en su producción, y su contribución a la degradación del medio ambiente y al calentamiento global del planeta, mencionando que el incremento de la temperatura a su vez limita la producción alimentaria e impacta en la posibilidad de producir alimentos inocuos, pero, sobre todo, impide garantizar la seguridad alimentaria. Habiendo dialogado con las familias se las invitará a participar de diversas actividades grupales que se han pensado organizadas en postas.

La primera será la “posta huerta” en la cual los productores locales acompañarán la experiencia. Junto a los adultos a cargo serán los responsables de preparar la tierra donde los más pequeños de las familias sembrarán luego las semillas de verduras y hortalizas de estación que serán brindadas por los productores agroecológicos. Es un momento propicio para mencionar que desde épocas ancestrales las semillas nativas y criollas han sido compartidas solidariamente y han co-evolucionado junto a las comunidades y especialmente con las mujeres, quienes han incorporado sus conocimientos, saberes tradicionales y su trabajo en el proceso de selección, producción y cuidado de las semillas. Se puede hacer referencia también a los agroquímicos hallados en diferentes estudios en frutas, hortalizas, verduras, cereales y oleaginosas y sus impactos en la salud, a corto y a largo plazo, como diferentes tipos de cáncer y disrupciones del sistema endócrino, entre otros.

La siguiente posta, “Mermelada”, tiene por objetivo la puesta en

¹ Asociación Catalana de Ingeniería sin Fronteras (2011). La pandilla cosquilla quiere salvar el mercado. En la pandilla cosquilla. Primera edición.

marcha de la elaboración de una mermelada con frutas agroecológicas de la zona con la intención de generar un diálogo y recuperación de saberes que sea el puntapié para poner en valor prácticas familiares de producción de conservas y mermeladas, como así también revalorizar el acto de producir y procesar nuestros propios alimentos.

En una tercera posta “pinchos frutales” se propone una actividad familiar donde los más pequeños serán los encargados del armado de las brochetas frutales. En esta actividad la idea es que los productores locales o los mismos estudiantes y docentes evidencien las diferencias organolépticas de las frutas agroecológicas respecto a las producidas mediante cultivo tradicional. Para ello se les propondrá elegir a un miembro de la familia al cual se le taparán los ojos con un pañuelo y se le dará a probar un trozo de fruta de producción convencional y otro de producción agroecológica. Se procederá luego a destaparle los ojos, se les mostrarán ambas frutas y se les preguntará qué fruta suponen degustaron. Es esperable que asocien aquellas de gran sabor (agroecológicas) con las más vistosas (convencionales). Esta actividad permitirá derribar la idea de que las frutas más atractivas se corresponden a las más gustosas. Se hará hincapié en la calidad nutricional superior de los alimentos agroecológicos en detrimento de aquellos de producción convencional que utilizan agroquímicos.

En una tercera etapa de sistematización de las experiencias, en el aula, se reconstruirá lo sucedido, evaluando el proceso, los factores que intervinieron y sus relaciones, sin olvidar integrar el marco estructural y contexto socio económico y cultural. Se pretende que esta sistematización se haga extensiva a la comunidad a través de los espacios de difusión y comunicación de la UNLP.

REFLEXIONES FINALES

La secuencia didáctica presentada propone una alternativa para el tratamiento académico y transversal de las problemáticas ambientales en estudiantes de la carrera de Nutrición. Los recursos naturales que constituyen la materia prima de los alimentos se transforman en esta propuesta en un tópico de discusión para el abordaje del cuidado del medio ambiente, y en disparador para repensar los modos de producir los alimentos y reflexionar sobre los hábitos alimentarios. En este sentido, algunas docentes que formamos parte de la cátedra de Ambiente y Nutrición, ya nos encontramos trabajado en escuelas y centros barriales, en el marco del proyecto de extensión “Promoviendo una alimentación sana, segura y soberana: educación alimentaria en el barrio El Carmen de Berisso” aprobado por la Secretaría de Políticas Universitarias.

Los recursos naturales que constituyen la materia prima de los alimentos se transforman en esta propuesta en un tópico de discusión para el abordaje del cuidado del medio ambiente, y en disparador para repensar los modos de producir los alimentos y reflexionar sobre los hábitos alimentarios.

Además de docentes, forman parte del equipo estudiantes de la Licenciatura en Nutrición y recientemente graduadas de la carrera quienes valoran de esta experiencia la contextualización y enriquecimiento de sus saberes, y el acercamiento con la comunidad. En este sentido, este espacio curricular procura ser una oportunidad de democratizar el saber y permite que, a través de la educación alimentaria a la comunidad, se promueva el derecho de todo ciudadano a acceder una alimentación adecuada y saludable.

En relación a ello esta propuesta intenta contribuir a reducir el distanciamiento de las poblaciones más vulnerables con la educación formal, brindando información y permitiendo que todas las personas puedan alzar su voz y alcanzar sus derechos, entre ellos el derecho a la alimentación. Al mismo tiempo se intenta acercar a los estudiantes al territorio, que las propias situaciones de la realidad los interpele y los forme como profesionales desde la sensibilidad social. Finalmente desde esta propuesta se anhela contribuir para que el bastión para defender el derecho de toda persona a la salud y a una alimentación saludable y soberana sea la lucha de un pueblo que defiende de manera responsable y consciente el derecho a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos.

En relación a ello esta propuesta intenta contribuir a reducir el distanciamiento de las poblaciones más vulnerables con la educación formal, brindando información y permitiendo que todas las personas puedan alzar su voz y alcanzar sus derechos, entre ellos el derecho a la alimentación.

BIBLIOGRAFÍA

Abate, S. M., Lyons, S., y Orellano, V. (2019). Temas transversales en el currículum universitario: Abriendo posibilidades. Miradas en conversación. *Archivos de Ciencias de la Educación*, 13(15), e60. <https://doi.org/10.24215/23468866e060>

- Cordero, S., Mengascini, A., Menegaz, A., Zucchi, M. y Dumrauf, A. (2016). La alimentación desde una perspectiva multidimensional en la formación de docentes en ejercicio. *Ciência & Educação*, 22(1), 219-236. <http://dx.doi.org/10.1590/1516-731320160010014>
- de Alba, A. (2015). Cultura y contornos sociales. Transversalidad en el currículum universitario. En A. de Alba y A. Casimiro Lopes (Coords.), *Diálogos curriculares entre México y Brasil* (pp.195-212). Instituto de investigaciones sobre la Universidad y la educación.
- Filardi, M. y Frank, M. (2021). *Alimentación en Argentina: entre los derechos y los negocios*. Fundación Rosa Luxemburgo.
- Ley 27621 de 2021. Implementación de La Educación Ambiental Integral en la República Argentina. 3 de junio de 2021. D.O. N° 37259/21.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, (2018). *Los 10 elementos de la Agroecología. Guía para la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles*. FAO Conference.