



Colección VINCULAR CyT
| SOCIALES

PRODUCIR Y ALIMENTAR. DESARROLLO DE PROYECTOS INTEGRALES EN ORGANIZACIONES DE ASISTENCIA ALIMENTARIA DEL TERRITORIO MATANCERO

AUTORAS:
BRITOS, MAIRA; CAMPOS, KAREN; CHOREN, VANESA;
ESTEBAS, BÁRBARA; FENEZ, LUDMILA; FERNÁNDEZ, ALICIA;
GARCÍA, NERELLA; IGLESIAS, MIRIAM; MENDEZ, MELINA;
ONNAINTY, ROMINA; REYNOSO PEITSCH, DENISSE;
RISTAGNO, TAMARA; SÁNCHEZ, AYLEN.



Universidad Nacional de La Matanza

PRODUCIR Y ALIMENTAR.
DESARROLLO DE PROYECTOS INTEGRALES EN
ORGANIZACIONES DE ASISTENCIA
ALIMENTARIA DEL TERRITORIO MATANCERO

AUTORAS:

BRITOS, MAIRA; CAMPOS, KAREN; CHOREN, VANESA; ESTEBAS, BÁRBARA; FENEZ,
LUDMILA; FERNÁNDEZ, ALICIA; GARCÍA, NERELLA; IGLESIAS, MIRIAM; MENDEZ, MELINA;
ONNAINTY, ROMINA; REYNOSO PEITSCH, DENISSE; RISTAGNO, TAMARA; SÁNCHEZ, AYLEN.



Universidad Nacional de La Matanza

Fernández, Alicia

Producir y alimentar: desarrollo de proyectos integrales en
organizaciones de asistencia alimentaria del territorio matancero / Alicia
Fernández. - 1a ed. - San

Justo: Universidad Nacional de La Matanza, 2025.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: online

ISBN 978-631-6611-50-5

1. Producción. 2. Alimentos. 3. Organizaciones. I. Título.
CDD 363.192

© Universidad Nacional de La Matanza, 2025

Florencio Varela 1903 (B1754JEC)

San Justo, Buenos Aires, Argentina

editorial@unlam.edu.ar

www.unlam.edu.ar

Diseño: Editorial UNLaM

Hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

Prohibida su reproducción total o parcial.

Derechos reservados.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente documento describe y analiza el trabajo realizado durante la ejecución del Proyecto de Extensión Vincular 2024 “*Producir y alimentar. Desarrollo de proyectos integrales en organizaciones de asistencia alimentaria del territorio matancero*” cuyo propósito fue fortalecer, asesorar y acompañar iniciativas productivas de alimentos/productos alimenticios de pequeña escala que funcionen en el Municipio de La Matanza, buscando promover las mejores condiciones posibles del marco regulatorio actual para esa producción y promover su comercialización en comercios de cercanía. Esta iniciativa representó la continuidad del trabajo sostenido desde 2016 con organizaciones sociales del territorio donde producen alimentos para el sostén comunitario.

Formalizar los espacios productivos en las organizaciones sociales que realizan asistencia alimentaria, fortalece la actividad de las referentes de estos espacios, en su mayoría mujeres, potenciando saberes, labores y propuestas permitiendo reconocerlas no solamente en su rol de cuidadoras y garantes de derecho a la alimentación sino también como mujeres productivas transformando algunas tareas en ingresos concretos, además de la incorporación de nuevos saberes y conocimientos.

Se presenta en este trabajo los aportes de la experiencia de acompañamiento de dos cátedras de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad de La Matanza durante el año 2024 a las referentes: una propuesta de perfeccionamiento, crecimiento y fortalecimiento de la actividad productiva, basada principalmente en gestión de calidad, manejo e inocuidad de los alimentos, desarrollo y/o comercialización de productos, evaluación y monitoreo de los procesos productivos, impulsando además, la habilitación formal de éstas unidades como Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (PUPAAs).

PALABRAS CLAVE: Organizaciones sociales – Producción – Alimentos – Gestión

I. Introducción

Frente al aumento sostenido de la inseguridad alimentaria en contextos de gran complejidad social y crisis económica, producto de las políticas neoliberales vigentes, el deterioro de la economía y la problemática inflacionaria, además de los recortes presupuestarios en todos los niveles del estado, siguen siendo las organizaciones del territorio y sus referentes, las grandes amortizadoras de los padecimientos sociales y alimentarios de la comunidad. Ante un contexto de mayor pobreza y desigualdad y la falta o ausencia de políticas públicas para sostener estos espacios y comunidades, la posibilidad de emprender y establecer proyectos productivos alimentarios locales basados en la lógica de la red de cercanía, constituyendo espacios productivos-laborales autónomos, es un gran aliciente para la contención comunitaria y familiar. En este sentido, se destaca la pluralidad de experiencias, hitos históricos y trayectorias similares que ya tiene el sector de la Economía Social Solidaria (ESS) donde se vienen desarrollando, con las organizaciones sociales de los territorios, diferentes tipos de proyectos productivos cuyo objetivo es garantizar la reproducción ampliada de los hogares (Pubill, 2016).

La potencia de los proyectos comunitarios locales trae consigo una oportunidad muy valiosa desde el punto de vista de la construcción de autonomía y generación de trabajo, especialmente para mujeres, quienes están sujetas a estos espacios de cuidado y garantía de múltiples derechos sin estar insertas en el mercado laboral formal ni en el reconocimiento concreto de la tarea que realizan. Coincidimos con Sanchís cuando sostiene que “las cuidadoras comunitarias necesitan fortalecer su identidad como trabajadoras, requieren de una sociedad que reconozca y valore el aporte de su trabajo”, en este sentido, “generar espacios de negociación colectiva, son vías sustantivas y conducentes para acceder a derechos en tanto trabajadoras” (Sanchis, 2020). Por lo anteriormente dicho, se destaca la importancia de la articulación entre las instituciones y las organizaciones del territorio, como lo son los proyectos de extensión que vinculan a la universidad con la comunidad y sus problemáticas sociales. En el caso de este proyecto, la apuesta se sustentó en poder acompañar y orientar a las pequeñas unidades productivas, emprendimientos individuales, colectivos o asociativos permitiendo fortalecer la producción segura de alimentos y también el crecimiento de la actividad laboral. Destacamos que la posibilidad de que estas unidades productivas puedan ser gestionadas por las referentes de los espacios, quienes en su mayoría

son mujeres en situaciones de vulnerabilidad social y económica, sin reconocimiento de ningún tipo por su labor y no entendida como trabajo, sino asociada a tareas de “beneficencia” y solidaridad, redoblando la apuesta: este proyecto intenta dar continuidad al camino de promoción de la equidad, inclusión y mejoramiento progresivo de sus ingresos con vistas a alcanzar algún tipo de autonomía económica, ya sea individual o colectiva. Se trata de fomentar, fundamentalmente, un modelo de organización anclado en los principios de la economía social: solidaridad, transparencia, ayuda mutua, democracia, igualdad, equidad, solidaridad, honestidad, trabajo en equipo, responsabilidad social y la preocupación por los otros.

El Proyecto de Extensión “Producir y alimentar. Desarrollo de proyectos integrales en organizaciones de asistencia alimentaria del territorio matancero” fue fundado bajo la premisa de la promoción y fortalecimiento de la inserción de la Universidad en espacios de gestión y producción de alimentos de pequeña escala del territorio, para construir y enriquecer de forma conjunta distintas propuestas de gestión y desarrollo de producción de alimentos artesanales. En este sentido, el proyecto en cuestión buscó fortalecer, asesorar y acompañar iniciativas productivas de alimentos y/o productos alimenticios de pequeña escala que funcionen en el territorio correspondiente al Municipio de La Matanza, liderados por mujeres, a partir de promover las mejores condiciones posibles que el Código Alimentario Argentino (CAA) y el marco regulatorio actual pretenden, para poder comercializar en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires.

Es destacable, en relación con la producción alimentaria, prestar atención a la calidad de los alimentos que en estos espacios se producen, ya que suele ser mejor que la ofertada en el ámbito comercial, y se alejan de las grandes producciones industriales de alimentos o productos alimenticios, los cuales, en su mayor proporción, suelen contener ingredientes nocivos emparentados directamente con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles. En los espacios comunitarios se produce de manera artesanal un alimento casero, con identidad propia, local, ya sea para los mismos espacios de asistencia alimentaria como para la comercialización en pequeña escala en lugares de cercanía. La colectivización de esta actividad, para contener la situación de la comunidad a través de la elaboración de alimentos, permite evidenciar y reconocer el valor agregado existente en la actividad productiva de alimentos ya sea para consumo de las familias que asisten o forman

parte de las organizaciones, como para su comercialización.

Con el objetivo de ponderar la implementación de gestión de calidad, manejo e inocuidad de los alimentos, desarrollo y/o comercialización de productos, evaluación y monitoreo de los procesos, este proyecto de extensión pretendió orientar el desarrollo y construcción de herramientas de gestión integral para las diversas unidades productivas de alimentos como así también, promover la habilitación de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales (PUPAAs) enmarcadas en las dinámicas de la Economía Social y Solidaria¹. Esta norma legal permite el acceso al control bromatológico que garantiza la inocuidad de sus productos y la comercialización en el territorio bonaerense, y de esta forma habilita a aquellos alimentos artesanales para que puedan comercializarse formalmente en todo el territorio de la provincia permitiendo el crecimiento formal de los proyectos y, por lo tanto, la capacidad de generar una actividad laboral. Es destacable aclarar que parte de las condiciones que se requiere para iniciar el proceso de habilitación y también para el reconocimiento de la labor de las/os referentes de las organizaciones desde el marco normativo provincial, es la posesión del Carnet Único de Manipuladores/as de Alimentos, tal como lo menciona ANMAT (2023) en referencia al artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA, Resolución Conjunta 25/2019, art. 21). Uno de los objetivos del proyecto de extensión del año anterior que dio paso a éste, fue la capacitación y obtención del carnet de las mismas organizaciones, razón por la cual, la mayoría de los/as referentes participantes cuenta con estos documentos de referencia logrando formalizar las condiciones solicitadas para avanzar en el proceso propuesto.

Los proyectos de extensión llevados a cabo con estas organizaciones sociales con componente alimentario sitúan sus inicios en el año 2016 y desde 2018, la cátedra Práctica Profesional en Servicios de Alimentación (espacio de Territorio) del último año de la carrera junto a la asignatura Atención Comunitaria 2 de la Licenciatura en Nutrición de UNLaM. Se ha institucionalizado ese vínculo a través de diversos proyectos: desde el inicio, las/los estudiantes de nutrición han compartido diferentes acompañamientos centrados en los derechos y saberes de la comunidad, considerando a las referentes de comedores y

¹ Al respecto, a partir de la resolución 150/2020 del Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires, se crea el “Registro de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales” con la finalidad de formalizar la actividad de estos pequeños emprendimientos.

merenderos aliadas claves del eje alimentario en el territorio. Desde sus roles como referentes vienen configurando un nuevo estilo en la asistencia y sostén alimentario involucrándose y defendiendo la calidad y características de los alimentos que llegan a los territorios a través de la asistencia del estado.

Los proyectos ejecutados en 2022 y el período 2023-2024, tuvieron como objetivos la capacitación e implementación de buenas prácticas de manufactura y el desarrollo de procesos productivos en espacios de asistencia alimentaria respectivamente. Este último, ofreció acompañamiento técnico, además de algunos utensilios y materias primas para una prueba piloto, con el fin de promover una iniciativa de desarrollo de proyectos productivos de alimentos en cada una de las doce organizaciones participantes, todas pertenecientes al Municipio de La Matanza.

Por lo tanto, esta nueva iniciativa, representó la posibilidad de dar continuidad y seguir potenciando el trabajo mancomunado entre la cátedra Práctica Profesional en Servicios de Alimentación (espacio de Territorio), Atención Comunitaria 2 y las referentes de las organizaciones sociales del territorio de La Matanza. Tal como lo comentamos, la cátedra ha compartido con estas referentes diversos espacios de construcción colectiva y aprendizaje mutuo, mediante los cursos de extensión universitaria y dispositivos en los territorios, todos atravesados por la construcción de Seguridad y Soberanía Alimentaria.

Con el fin de continuar el proceso que se viene trazando con las organizaciones de asistencia alimentaria del territorio, se sostiene el compromiso de continuidad y profundización del trabajo mancomunado. Esto implica impulsar la formación y capacitación en todo aquello que promueva el desarrollo y despliegue de habilidades y herramientas de gestión y organización para los espacios productivos, como lo es el diseño y creación de proyectos de articulación con otras instituciones y organismos que les permitan formalizar sus actividades y planear oportunidades de crecimiento para sus unidades productivas. Asumimos que la instrucción, acompañamiento técnico y capacitación en el desarrollo y construcción de este tipo de proyectos puede resultar una enorme oportunidad de sostén y contribución tanto al mejoramiento del tratamiento de los alimentos, como a la generación de nuevas propuestas productivas.

En este proyecto han participado y llegado a la instancia final del mismo las siguientes organizaciones sociales: “La casita de San José” y “Sembrando Futuro” de Virrey del Pino y “Junta vecinal Fénix” y “Asociación civil Los Lobitos” de Isidro Casanova.

Se comparte la metodología, el plan de capacitación y las propuestas de los encuentros con las acciones de monitoreo y evaluación realizadas durante el proyecto para luego abordar la discusión en base al desarrollo de la experiencia y el alcance de los objetivos planteados al inicio de este, para luego cerrar el escrito con los aportes que se desprenden de la ejecución, análisis y evaluación del proyecto de manera integral.

II. Metodología

En el proyecto en cuestión, se desarrolló un plan de orientación y capacitación planteado en seis encuentros entre la cátedra y las referentes de las organizaciones, priorizando a quienes ya habían participado del proyecto anterior, obteniendo así el Carnet Único de Manipuladores/as de Alimentos, requisito fundamental para aquellas personas que desempeñan labores en el ámbito de la producción de alimentos. Los temas abordados estuvieron vinculados a los aspectos operativos del proceso de planificación, elaboración y comercialización de los alimentos. Se desarrollaron planificaciones estratégicas de abordaje para cada encuentro que facilitaron el trabajo con las referentas y la vinculación de la experiencia concreta de cada una y su organización, con los aportes de la teoría. La tarea y rol del equipo docente estuvo centrada en acompañar este proceso desde una intervención que privilegie la escucha activa e intencional, que habilite la palabra, y que posibilite la construcción de nuevos saberes y haceres participativos. Los temas definidos para cada encuentro fueron: 1er encuentro: definición de los productos a desarrollar, 2do encuentro: gestión de compras y calidad de la materia prima, 3er encuentro: envasado, rotulado y distribución de los productos, 4to encuentro: construcción del precio y plan de comercialización y 5to encuentro: procedimiento para las pruebas de recetas, definición de vida útil y confección de fichas técnicas. 6to encuentro: unidades productivas PUPAAs. habilitación y normativas.

La metodología en este proyecto tomó elementos de la planificación estratégica y del enfoque liberador de la enseñanza, propuesta pedagógica de Fenstermacher y Soltis (2007), procurando centrar el proceso de enseñanza-aprendizaje en un proceso dinámico, flexible y

creativo, y no solamente expositivo desde el punto de vista de compartir información o conocimientos y no solamente exponerlo, dejarlo quieto. El abordaje de la totalidad de los encuentros fue planificado “como un proceso de reflexión sistemático y formalizado dirigido a la acción, y a la vez como una herramienta de libertad, esto es, como un recurso que le permite al actor ganar mayores grados de autonomía” (Rovere, 2006). De este modo, al finalizar el proyecto, cada equipo de trabajo pudo contar con las herramientas necesarias, básicas, para diseñar por sí mismo un verdadero plan de desarrollo productivo de alimentos con proyecciones de crecimiento a futuro.

II. I Ejecución

Al inicio del proyecto se el equipo docente seleccionó y contactó a las organizaciones sociales con componente alimentario que cumplieran con el requisito de tener otorgado el Carnet Único de Manipuladoras/es de Alimentos, ya que esta condición les permite acceder con mayor facilidad a la habilitación del espacio productivo. Éstas sumaron un total de 9 organizaciones, cada una de las cuales firmó la carta aval correspondiente. Más allá de este documento que formalizó su decisión de participación en el proyecto de extensión, la realidad de una coyuntura de extrema conflictividad social y de las necesidades del territorio agudizadas por el contexto particular, hizo muy difícil sostener la presencialidad requerida para el cumplimiento de los objetivos que el proyecto planteaba. Así fue como la participación de las referentas a los distintos encuentros comenzó a declinar, finalizando el proyecto con 4 organizaciones que pudieron sostener la propuesta hasta su cierre. Por otro lado, en relación con los encuentros estipulados, éstos también se vieron afectados por la conflictividad del momento histórico en el que transcurrió el proyecto. Frente al ajuste económico, la enorme recesión y el enorme desfinanciamiento de las universidades propuesto por el gobierno de Javier Milei, las convocatorias a paros y marchas federales fueron una agenda imposible de evadir. El equipo docente se vio en la necesidad de establecer modificaciones al cronograma con el correr del proyecto, tratando de sostener las estrategias metodológicas y de aprendizaje establecidas en la presentación del trabajo. Se desarrollaron de esta manera, 5 encuentros presenciales, que permitieron el abordaje de los temas propuestos.

Teniendo en cuenta la enorme complejidad del contexto sociopolítico y económico y al mismo tiempo el diverso y heterogéneo territorio matancero, fue fundamental realizar un primer acercamiento presencial con las referentas en función de plantear las condiciones y lineamientos del proyecto, además de conocer cuáles eran sus deseos y proyecciones respecto de cada unidad productiva a fin de evaluar proyecciones y viabilidad. A medida que se fueron planteando los objetivos, dificultades y posibilidades de cada espacio, se contrapropuso el cronograma de encuentros áulicos y territoriales y se dio paso luego, al desarrollo de la capacitación, a través de la implementación de encuentros de formación e intercambio que por cierto fueron sumamente enriquecedores.

Los temas abordados estuvieron vinculados primeramente a transmitir los conocimientos acerca del proceso de planificación, elaboración y comercialización de los alimentos para luego poder establecer un acompañamiento más cercano en cada organización tendiente a conocer las particularidades del espacio, la realidad de su contexto y su perspectiva de ejecución.

Ya iniciados los encuentros se compartieron conocimientos vinculados con la adquisición de herramientas que facilitarían la formación de los equipos y de roles fundamentales, el registro del estado de situación para poder trabajar en identificar y definir sus objetivos productivos, así como también en la definición de los costos y recursos necesarios para el desarrollo de un proyecto productivo. Es interesante remarcar que los encuentros con las referentes fueron pensados primeramente para desarrollarse en la universidad, razón por la cual se estimó y utilizó parte de los recursos financieros del proyecto en viáticos para que pudieran desplazarse y asistir a los mismos, para luego, poder realizar el resto de los encuentros en territorio, en sus propios espacios productivos, procurando acercarnos, con mayor fidelidad, al estado de situación de cada organización, fortalecer los vínculos de confianza y cercanía, además de reconocer y abordar las diferentes problemáticas o situaciones que pudieran surgir.

En primera instancia, en los encuentros en la universidad, se trabajó desde el refuerzo e intercambio de los conocimientos previos, especialmente los referidos a calidad e inocuidad de los alimentos, con base en los lineamientos establecidos por las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidas por el Reglamento Técnico del Mercosur (Resolución GMC N.º 80/1996) aplicable a establecimientos elaboradores e industrializadores de alimentos

Luego, el trabajo realizado se centró en el desarrollo del proceso productivo de los alimentos deseados, registro de las necesidades y capacidad de producción de las diferentes organizaciones, de acuerdo a la realidad de sus propios espacios de trabajo, equipamiento adquirido o instalado, gestión de compras y calidad de las materias primas y la definición y desarrollo de distintos roles en el proceso. En el siguiente encuentro se trabajó profundamente en el abordaje de administración y proyección de costos de producción y estrategias de comercialización de los productos, contemplando los procesos de elaboración y área de alcance de comercialización, luego de analizar y reflexionar acerca de factores tales como costos, mercado, consumidores y competencia tal como propone Lerma Kirchner (2010, pp. 111–138). La idea de este proceso estuvo anclada en el objetivo de poder definir una perspectiva estratégica sencilla para la construcción y definición del precio de venta de los alimentos, transmitiendo la experiencia propia de construcción de precios justos, así como también, el desarrollo de conceptos sobre envasado y rotulado de los alimentos, elaboración de fichas técnicas y distribución de la producción.

Luego del abordaje de estos conceptos centrales se propuso trabajar en una etapa creativa, que les permitiera pensar y definir el material y el diseño de los envases y su respectivo etiquetado. Esta etapa significó un momento de creación y puesta en valor de la identidad de cada espacio, sin olvidar como condición sine qua non el cumplimiento de las normativas vigentes establecidas en el CAA. Para ello se realizaron pruebas de producción, degustación de los productos y registro de cada momento del proceso con el fin de realizar mejoras, ajustes y poder estandarizar sistemáticamente cuál sería el producto final para comercializar.

Al finalizar estas etapas, el proyecto se centraría en el abordaje de lo que significa ser una UNIDAD PRODUCTIVA, reconociendo a sí mismo, la situación específica de cada espacio y la posibilidad de habilitación o no, como PUPAAs. Se desplegó entonces información referida a las herramientas y normativas para su implementación, las condiciones para habilitarse como PUPAA y los procedimientos y requisitos para poder tramitar dicha habilitación, que por cierto se convierte en una posibilidad sumamente enriquecedora para estas organizaciones ya que logran no solamente una formalización de su tarea, sino que jerarquiza su unidad productiva.

El abordaje de la totalidad de los encuentros estuvo posicionado desde su inicio, en la mirada estratégica sobre el proceso para que, al finalizar la instrucción teórico-formativa, cada equipo de trabajo haya logrado diseñar por sí mismo un verdadero plan de desarrollo productivo de alimentos con proyecciones de crecimiento a futuro. Esta herramienta no pretendió imponer una estructura estandarizada sino plantear un verdadero proceso facilitador de los objetivos y deseos de la comunidad a través de sus referentas.

El equipo docente estuvo organizado en un equipo de orientación y acompañamiento y otro de monitoreo y evaluación del proceso. El primero fue el que se dedicó casi exclusivamente a las experiencias formativas y de intercambio, pero fundamentalmente al acompañamiento in situ de las referentas, fortaleciendo el vínculo y la comunicación con las mismas. Se planificaron, además, acciones de monitoreo específicas con el fin de identificar posibles obstáculos en el proceso, ya sean propios de cada organización o de aspectos externos a las mismas, a partir de la implementación y utilización de un instrumento de recolección de datos que permitió realizar un seguimiento continuo y sistemático de los factores que podrían alterar la viabilidad del proyecto y que fue implementado durante encuentros coordinados con las organizaciones.

Este proceso fue parte de la evaluación social del proyecto llevada a cabo desde un enfoque integral y con un equipo interdisciplinario de ambas cátedras de la carrera de nutrición, que permitió no sólo mostrar lo que se hace sino dar cuenta de los procesos organizativos e identitarios que llevan adelante las personas en particular y las organizaciones en general, en un contexto de incertidumbre y aumento de distintas demandas de asistencia en las comunidades.

II.II Planificaciones y estrategias pedagógicas

Como se indicó en la descripción de la ejecución del proyecto, durante su desarrollo se llevaron a cabo encuentros planificados desde el pensamiento estratégico. La planificación estratégica viene a darle sentido a las prácticas e intervenciones territoriales ya que el pensamiento estratégico permite un abordaje reflexivo sobre la realidad antes de llevar a cabo las acciones concretas. Este pensamiento no es único ni totalizante, sino que toma la forma de una planificación que busca adecuar las metodologías a los distintos escenarios de trabajo y los distintos actores que los habitan, haciéndolos parte a la vez del mismo proceso de

planificar y en la toma de decisiones. Implica también, ser flexibles con la realidad y la coyuntura en la que se lleva a cabo el proyecto planificado, pudiendo volver a replantear objetivos y cursos de acción a partir de las diversas situaciones y problemáticas que se presentan.

De los 5 encuentros de formación, 3 fueron realizados en la sede de la UNLaM y 2 en Virrey del Pino, en el espacio perteneciente a la organización “La casita de San José”. En este caso, fue fundamental el acompañamiento económico hacia las organizaciones para así facilitar la asistencia de las referentas. Durante el proyecto de extensión se gestionaron los viáticos para las participantes, como así también el dinero dispuesto para la logística y movilidad de las docentes. Cada encuentro contó con un momento de refrigerio donde se dispuso de alimentos y bebidas para compartir entre las asistentes.

En otro orden, el trabajo en pequeños grupos permitió vincular la experiencia concreta de los equipos con los aportes de la teoría, y siendo tarea de las docentes acompañar este proceso desde una intervención que privilegie la escucha y habilite la palabra. Siguiendo el propósito y los objetivos planteados, la propuesta pedagógica se afirma en el enfoque de la enseñanza de Fenstermacher y Soltis, en el que el objetivo del docente es liberar la mente de sus alumnos del peso de lo que puede ser la rutina, la tradición o la primera evidencia, “no intenta solo que la persona sepa cosas, sino que tenga un modo propio de proceder cognitivamente que le permita mejorar permanentemente su conocimiento”.

III. Resultados

Los resultados esperados expresan los logros concretos que se buscaron con la implementación de un proyecto. Éstos se configuran en línea directa con los objetivos planteados. Pero como se dijo anteriormente, las características del contexto sociohistórico y político durante el tiempo que se desarrolló el proyecto impactaron directamente, tanto el desarrollo de este como sus resultados. Es así como de las 9 organizaciones que se sumaron a la propuesta, a través de la firma de un acuerdo de participación, sólo completaron el proceso de trabajo propuesto por el proyecto 4 organizaciones: “La casita de San José” y “Sembrando Futuro” de Virrey del Pino y “Junta vecinal Fénix” y “Asociación civil Los

Lobitos” de Isidro Casanova. Se esperaba que al menos el 50% de las organizaciones presenten al finalizar la capacitación, un proyecto integral de trabajo vinculado a los procesos productivos de alimentos y/o productos alimenticios, y en este sentido, el 30 % logró presentar un potencial proyecto.

En relación con el acompañamiento técnico-docente, se logró una relación sostenida con las organizaciones y sus referentas durante todo el proceso, incluso con aquellas que se quedaron en el camino debido a la coyuntura. Esto se logró gracias a la definición de distintos roles del equipo docente interviniente. En particular, en este último aspecto, al constituirse un grupo docente para la planificación y puesta en marcha de los encuentros presenciales logrando un vínculo cercano y comunicación frecuente con las referentas, como también, un acompañamiento en territorio durante el monitoreo y seguimiento de los procesos particulares de cada organización hubo un apoyo constante y una flexibilidad muy grande a disposición de estas mujeres que deseaban muy fervientemente realizar las actividades propuestas pero su jornada de ocupaciones como cuidadoras y las problemáticas coyunturales se lo ponían muy complicado.

El acompañamiento implicó un contacto telefónico y visitas presenciales a los diferentes espacios participantes para lograr llevar adelante los encuentros y las propuestas que quedaban al finalizar cada uno, especialmente con aquellas participantes que no pudieron sostener la asistencia y trabajo en el proyecto. En relación con la posibilidad de la habilitación de los espacios productivos como PUPAAs, se logró el asesoramiento y se diseñó un plan de trabajo tendiente a este objetivo, puntualmente en una de las organizaciones participantes, “La casita de San José” quien logró demostrar cierta capacidad y estructura para poder avanzar en el proceso. Nos detenemos en este punto para comentar que es un espacio con una vasta experiencia en procesos productivos, comercialización y organización del espacio, razón por la cual, las condiciones estaban más que dadas para poder avanzar con el proceso. En el resto de las organizaciones, las condiciones existentes de sus espacios y la infraestructura operaban como los principales obstaculizadores del desarrollo de una PUPAA. La falta de algún equipamiento esencial o el estado deficiente de hornos, cocinas y /o heladeras prácticamente dejaba afuera al espacio de avanzar en el proceso.

Por último, al momento del cierre del proyecto, dos de las organizaciones participantes lograron planificar el desarrollo en dupla de procesos productivos asociativos. Estas

organizaciones fueron “La casita de San José” y “Sembrando futuro”, ambas ubicadas en el territorio de Virrey del Pino. El vínculo sostenido de ambas organizaciones y el trabajo colaborativo en territorio, actuaron como facilitadores en este punto. Pensado en término de resultados, podemos mencionar que el intercambio de las referentas en cada encuentro, llevando su saber experiencial, constituyó en sí mismo, una herramienta de aprendizaje que facilitó la comprensión de algunos conceptos teóricos. “El Trabajar internamente en pos de la “disponibilidad colectiva de los saberes necesarios” para promover la participación es “un modo de socializar no solo el capital fijo si no también el capital en conocimiento y capacidad productiva de la organización en su conjunto” (Graizer, 2018).

IV. Conclusiones

Tal como refiere el objetivo general del proyecto, el equipo de trabajo se propuso acompañar y favorecer iniciativas de desarrollo de proyectos productivos que asuman la posibilidad de seguir construyendo soberanía alimentaria desde una perspectiva integral poniendo el foco en las posibilidades de cada organización y su iniciativa particular de producción de alimentos, acercando conocimiento y posibilidades de crecimiento en cuanto a la gestión de calidad.

Advirtiendo la experiencia de los proyectos previos y apelando al vínculo existente entre las cátedras anteriormente nombradas y las referentas y espacios que ya transitados, se puede asegurar que la importancia primordial del sostén de este tipo de proyectos se traza en el compromiso irrenunciable de la universidad al servicio del territorio. Ejecutar este tipo de proyectos en primera instancia, acerca a los/as estudiantes avanzados de la Licenciatura en Nutrición de la UNLaM a un ejercicio de la práctica profesional sumamente valioso, anclado en el registro de realidades tangibles por parte de la comunidad, el trabajo estratégico, y el desarrollo de propuestas de abordaje concretos de acompañamiento profesional. La gestión de recursos vinculados a la asistencia alimentaria y el reconocimiento de la alimentación en tanto derecho humano fundamental y su tratamiento en la vida cotidiana resultan elementos sumamente transformadores para la formación de nuevos profesionales. Estos escenarios ofrecen una experiencia invaluable para nuevos profesionales en tanto poder construir

conocimiento a partir de la experiencia y de la práctica reflexiva, del vínculo con otros, establecer un vínculo con personas dedican su vida al sostén de la comunidad.

En la voz de las estudiantes:

“...me permitió articular los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera junto con una mirada social en base a las realidades que atraviesan las organizaciones sociales, estableciendo el intercambio de saberes entre estudiantes y participantes, las cuales destacan el desarrollo de herramientas para las problemáticas o inquietudes de cada organización, abordando así la temática de la economía social y como esta puede potenciar la comercialización de alimentos y diversos productos realizados por las mismas..” (Julieta, estudiante 4to año)

“A partir de mi participación en este proyecto pude tener un acercamiento más próximo a la realidad al poder ver, escuchar y empatizar con los representantes de organizaciones barriales cuya lucha e historia de vida están atravesados por múltiples situaciones históricas, culturales, sociales y económicas que de un modo u otro vulneran su derecho a la alimentación.” (Magalí, estudiante 4to año)

“Este recorrido no solo me permitió aplicar los conocimientos adquiridos durante mi formación, sino que también me confrontó con realidades diversas y me permitió seguir repensando mi rol como profesional de la nutrición en contextos comunitario. En este proyecto entendí que, para que una intervención sea efectiva, no basta con tener buenas intenciones. Es fundamental contar con herramientas sólidas de planificación estratégica que permitan identificar las necesidades reales de las comunidades, así como establecer objetivos claros y alcanzables.” (Anabella, estudiante 4to año)

Debido a las complejas realidades del territorio, especialmente en un contexto profundamente complejo donde las políticas liberales y el retiro del estado de prácticamente todos los sectores, durante el año 2024 fue muy apremiante la convivencia con el padecimiento social

y colectivo. Las comunidades de los territorios de La Matanza a partir de este contexto y la profundización de la pobreza debieron responder a la necesidad extrema de resolución de necesidades básicas del cotidiano, como lo es la alimentación, el trabajo, los insumos de cuidado, higiene y salud apoyándose en estas organizaciones, y por lo tanto en estas mujeres.

Estas referentes con las que se llevó adelante el proyecto realizan un trabajo invisible, cuidando a otros y asegurando que no solamente tengan un plato de comida sino muchas veces la garantía de múltiples derechos. Esta labor que históricamente ha sido invisibilizada representa un aporte fundamental a la economía social y al bienestar colectivo, aportando cifras interesantes para su análisis (Franco, 2010). Por ejemplo, según estimaciones de la Dirección Nacional de Economía, Igualdad y Género, el trabajo doméstico y de cuidados no remunerado equivale al 15,9% del PBI siendo el sector económico más grande del país, superando al sector industria (13,2%) y al sector comercio (13%) (D'Alessandro et al., 2020, p. 10). Sin embargo, es sabido, no tiene un reconocimiento como trabajo.

La construcción de trabajo digno y genuino de estas mujeres se lo han sabido autogestionar a partir de fundar un esquema productivo a partir de la producción de alimentos elaborados (en los mismos lugares donde preparan la comida a su comunidad) para comercializar y bases muy concretas de cooperativismo y economía popular para conseguir ingresos. Las referentes se encuentran sosteniendo estos contextos, doble o triple jornada de trabajo (el trabajo doméstico no remunerado, la inserción en el mercado laboral y muchas veces en la militancia o participación política), (Fournier, 2020) razón por la cual, la posibilidad de transformación las tareas cotidianas de estas mujeres en tareas remuneradas y reconocidas formalmente podría colaborar con aspectos dignificantes de la actividad y con una posibilidad concreta de reconocer una vez más que la pobreza además, está feminizada.

Una de las problemáticas más frecuentes de inasistencia de referentes a las citas que se consolidaban en tanto agenda propuesta por el proyecto, estaban vinculadas con la necesidad de estas mujeres de afrontar compromisos irrenunciables vinculados con el cuidado de otros o la resolución de conflictos emergentes de carácter familiar o comunitario. En algunos casos por situaciones adversas de salud producto de dificultades de gestión del propio tiempo de cuidado de esta.

Es importante destacar que los alimentos que producen las organizaciones tienen características sumamente interesantes para el consumo: su carácter artesanal, fresco, en general de buena calidad nutricional, sabrosos, accesibles y aceptados culturalmente.

BIBLIOGRAFÍA

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2023). Manual de manipulación higiénica de alimentos.
 - Código Alimentario Argentino [CAA]. Resolución Conjunta 25/2019. Art. 21. 31 de julio de 2019 (Argentina). <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/213620/20190816>
 - Código Alimentario Argentino [CAA]. Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur, aplicación de B.P.M. para establecimientos elaboradores de alimentos.
 - D'Alessandro, M., O'Donnell, V., Prieto, S., Tundis, F., & Zanino, C. (2020, agosto 18). Los cuidados, un sector económico estratégico: Medición del aporte del trabajo doméstico y de cuidados no remunerado al Producto Interno Bruto. Dirección Nacional de Economía, Igualdad y Género – Ministerio de Economía de la Nación. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/los_cuidados_-_un_sector_economico_estrategico_0.pdf
 - Fenstermacher, G., & Soltis, J. (2007). *Enfoques de la enseñanza*. Amorrortu.
 - Fournier, M. (2020). Cuando lo que importa es la vida en común: Intersecciones entre economía social, cuidados comunitarios y feminismo. En N. Sanchís (Comp.), *El cuidado comunitario en tiempos de pandemia y más allá...* (pp. 22–27). Asociación Lola Mora. <https://asociacionlolamora.org.ar/wp-content/uploads/2020/07/El-cuidado-comunitario-Publicacio%CC%81n-virtual.pdf>
 - Franco, S. (2010). La alimentación familiar: una expresión del cuidado no remunerado. *Prácticas de Oficio*, 6, 1–8. <https://www.aacademica.org/sandra.franco/2>
 - Graizer, O. L. (2018). El gobierno de la empresa cooperativa: Implicancias y desafíos [Clase 5, material de curso no publicado]. En *Organización y gestión cooperativa – Módulo II*. PLED – Idelcoop.
 - Lerma Kirchner, A. E. (2010). Desarrollo de nuevos productos: una visión integral (4.^a ed.). Cengage Learning.
 - Ministerio de Desarrollo Agrario – Dirección Provincial de Alimentos (DIPA). (s.f.). Reglamento para el funcionamiento y registro de las pequeñas unidades productivas de alimentos artesanales (PUPAAs). https://www.gba.gob.ar/desarrollo_agrario/dipa
-

- Pubill, J. A. (2016). La evaluación social como aporte de la economía solidaria a la inclusión social (Serie Documentos N° 3). Ediciones CGCyM.
-
- Rovere, M. R. (2006). Planificación estratégica de recursos humanos en salud (2ª ed.). Organización Panamericana de la Salud.
 - Sanchís, N. (2020). Ampliando la concepción de cuidado: ¿privilegio de pocxs o bien común? *El cuidado comunitario en tiempos de pandemia... y más allá*. Asociación Lola Mora, Red de Género y Comercio.
-