**Eje temático N° 8: La extensión y el desarrollo rural.  Nuevos paradigmas de la extensión y crisis de los modelos tradicionales, en el marco de las transformaciones del espacio rural.**

**Título**: Re-Valorizando la producción ovina en la región de Totoral, Córdoba. Experiencia de generación de capacidades colectivas de producción, basada en acciones interinstitucionales con escuelas secundarias técnicas.

**Autor/a/es:** Bocco R.M1; Roldán M.G.2

**Pertenencia institucional:** Universidad Nacional de Córdoba**.** 1 Escuela de Nutrición-Facultad de Ciencias Médicas, 2 Facultad de Ciencias Agropecuarias.

**E-mails:** [romibocco@gmail.com](mailto:romibocco@gmail.com) [guaroldan@agro.unc.edu.ar](mailto:guaroldan@agro.unc.edu.ar)

**Resumen**

El presente trabajo se basa en el análisis del proyecto de extensión universitario “La Carne, del Campo al Plato” que tiene como principal objetivo promover la revalorización y consumo de carnes rojas alternativas (caprina, ovina, porcina) en la región de Totoral, mediante la sensibilización comunitaria y el fortalecimiento de la cadena productiva local desde escuelas técnicas de Villa del Totoral. Esta iniciativa se lleva a cabo desde el año 2017 y articula las principales acciones entre la Universidad Nacional de Córdoba, representada por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Escuela de Nutrición; dos escuelas técnicas secundarias de la localidad de Villa del Totoral y la Municipalidad de dicha localidad.

Como estrategia metodológica se trabajó en el fortalecimiento de las capacidades locales mediante el trabajo intersectorial e interdisciplinario entre actores territoriales y universitarios. En base a las demandas institucionales, durante el año 2019 se optimizaron las capacidades técnicas escolares para la producción ovina y de subproductos alimentarios a base de dichas carnes.

Se desarrollaron actividades territoriales como: relevamiento de las instalaciones escolares, talleres orientados a estudiantes y/o docentes de ambas escuelas, reuniones con representantes del gobierno local, fuerte trabajo con el área bromatológica municipal, articulación con comercios locales vinculados al rubro; y con otros actores territoriales involucrados en la trama socioproductiva ovina local

El planteo participativo, que promueve el intercambio de saberes y la puesta en común de necesidades, perspectivas y acciones, favoreció el compromiso de los participantes, y la consecuente apropiación del proyecto. Esta propuesta permitió problematizar la temática de forma colectiva e interinstitucional, favoreciendo la sensibilización local sobre la importancia de sostener e incrementar la producción de carne ovina y mejorar las condiciones de producción desde la crianza hasta la elaboración de subproductos alimentarios, y el fortalecimiento de competencias técnicas para el desarrollo de sistemas y líneas productivas escolares, factibles de ser insertadas en el circuito comercial local que incrementa la oferta de estos alimentos.

En este artículo proponemos analizar y poner en relieve el potencial que tienen las acciones de extensión universitaria sobre los procesos socioproductivos de los territorios, y la importancia de centrar las estrategias en el fortalecimientos de las redes intersectoriales para re-valorizar la producción ovina regional.

**Introducción**

El área de influencia de la región de Totoral, ha tenido profundas modificaciones en su perfil agropecuario a lo largo de los últimos 20 años, donde tradicionalmente predominaba la explotación de cabras y ovejas a cargo de pequeños productores. En las últimas décadas dichas producciones fueron paulatinamente desplazadas por explotaciones extensivas de agricultura o ganadería, especialmente vacuna. Estas transformaciones han traído aparejada la modificación en el perfil productivo de la región generando cambios importantes, tanto en el plano ambiental como social (Cáceres, 2011). Dichos cambios sociodemográficos, productivos y económicos ocurridos incidieron a su vez en las prácticas alimentarias de la población (Aguirre, 1997). Si bien la problemática de la decreciente producción de carnes alternativas[[1]](#footnote-1) en la región, en particular de la ovina, debe analizarse teniendo en cuenta factores sociales y macroeconómicos, los productores regionales mencionan la escasa demanda del producto como uno de los factores determinantes de su constante declinación.

Entendiendo que el territorio no es solo una construcción geográfica sino de relaciones sociales, económicas, políticas, culturales, científico-tecnológicas que trascienden los límites jurisdiccionales, el enfoque del desarrollo territorial que se plantea desde este trabajo implica traspasar una mirada parcial de un sector en particular a una más compleja que incluya a la diversidad de actores del mismo. Implica la necesidad de reconocer la vinculación con nuevos actores, una mirada más amplia y abarcativa del mismo y sus tramas socio productivas. Desde este enfoque, a través del proyecto se pretende potenciar las capacidades de las instituciones educativas técnicas de la región, como actores claves con alto potencial para la promoción de la producción ovina regional.

Por ello, se partió de la idea inicial de sensibilizar a la comunidad educativa involucrada, revalorizando la producción y el consumo de carne ovina y se propuso como estrategia el fortalecimiento de las capacidades locales mediante el trabajo intersectorial e interdisciplinario entre actores locales y universitarios.

“Re-Valorizar” hace referencia a poner en valor, no sólo la explotación ovina, reivindicando los modelos productivos regionales, sino también su valor cultural y nutricional. Por otro lado, hace referencia al agregado de “valor” de dichas carnes a través de la generación de productos alimentarios que favorezcan el mayor acceso de dicho producto en la comunidad. Desde esta perspectiva del “valor”, en sus dimensiones productivas y culturales, nace y se desarrolla esta iniciativa.

.

**Caracterización de la producción y consumo de carne ovina en Argentina**

En consonancia con la evolución a nivel mundial y del país, el mercado y consumo de carne ovina ha experimentado un marcado decrecimiento en las últimas dos décadas, caracterizado, principalmente, por un fuerte proceso de desarrollo y expansión de la carne vacuna; y por la consonante mengua de pequeños y medianos productores de esta explotación ganadera.

En las últimas décadas, el cambio en los sistemas de producción, el avance de la frontera agrícola, el reemplazo del ganado ovino por bovino, y la desertificación generaron una fuerte retracción del stock ovino. En la década de 1960 el rebaño superaba los 48 millones de cabezas, en los años ‘80 alcanzaba a 32 millones; en los 90 a 24 millones. Actualmente sólo supera los 12,5 millones (Dirección Nacional de Alimentos, s.f.). Por otro lado, la faena comercial de ovinos en establecimientos registrados y habilitados por el SENASA para tráfico federal y exportación, superó -en promedio- las 750 mil cabezas anuales.

Se observa que el sector protagoniza un crecimiento sostenido, ya que sólo entre el año 2003 y 2004, los ovinos destinados a faena aumentaron un 30%.

La producción de carne estimada durante el año 2004, superó los 13,5 miles de toneladas.

La industria frigorífica se halla localizada en las zonas de producción. las provincias patagónicas y Buenos Aires concentran la mayor cantidad de establecimientos habilitados por el SENASA. Tal es así que en el transcurso del año 2004 nueve plantas ubicadas en la Patagonia concentraron el 74% (784 mil animales) de la faena de establecimientos con tránsito federal.

Asimismo, diez frigoríficos concentraron el 77% de la faena, valor que se distribuyó del siguiente modo en las provincias: 35% en Chubut, 52% en Santa Cruz, 9% en Tierra del Fuego, y 4% en Buenos Aires. Cabe destacar que desde 1998 la industria frigorífica también se está activando: en aquel año operaban 31 establecimientos que, si bien descendieron a 27 en el año 2000, se recuperaron hasta totalizar 34 en 2004.

Durante los primeros tres meses de 2005, la faena ovina superó las 616 mil cabezas, lo que representa un crecimiento del 34%, respecto del primer trimestre de 2004.

Según datos de la FAO (2013), en Argentina la disponibilidad per cápita (DIPC) de carnes se conforma principalmente por carne vacuna, seguida por la de pollo, la porcina, la de ovino, caprino y otras; mientras que la composición de la DPC mundial de carne total está encabezada por la carne porcina, seguida por la de pollo, la vacuna, de ovino, caprino y otras.

En relación al consumo de carne ovina, tradicionalmente ha sido más habitual en pueblos de origen mediterráneo y en ciertas comunidades religiosas, sobre todo en aquellas pertenecientes a los cultos judío e islámico. En Argentina, el consumo promedio anual no alcanza los 250 gramos por habitante. En cambio, el autoconsumo de los establecimientos agropecuarios de la región patagónica es marcadamente superior, alcanzando valores de 15 a 26 kg. /hab/año.

La demanda del producto varía en función del precio de las carnes sustitutas (vacuna, porcina, aviar), del ingreso de los consumidores y de los hábitos alimenticios. La tendencia hacia el consumo de alimentos con menor contenido de ácidos grasos, también contribuye a limitar la demanda de carne ovina, producto también de la escasa información sobre las propiedades nutricionales que contiene.

No obstante, el mercado nacional se puede segmentar conforme al nivel socioeconómico del consumidor. El capón y la oveja son categorías para la población de ingresos medios o bajos, especialmente en el medio rural. El cordero constituye un alimento tipo “gourmet”, para nichos de ingresos medios o altos. El producto no resulta fácilmente accesible en tiempo y forma para el consumidor en el mercado doméstico. Algunos maestros de cocina sostienen que no hay un adecuado desarrollo de la logística y distribución, y por eso el canal de catering se abastece mayormente del mercado externo.

En relación a las políticas de promoción de la carne ovina, durante el presente año el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de nuestro país, puso en marcha el programa nacional de “Promoción de Carne Ovina”, que pretende posicionar dicha carne como alimento de ingesta habitual y fomentar su presencia en los mercados internos y externos. Dicha política se encuentra en consonancia con esta iniciativa local, lo cual revalida la importancia de sostener y promover acciones territoriales que tiendan a incrementar dicha producción a nivel regional.

**Orígenes y antecedentes del proyecto**

“La Carne, del Campo al Plato” es un proyecto de extensión universitaria que inicia sus acciones territoriales en el año 2017. Se trata de una iniciativa que surge como necesidad de promover y revalorizar la producción y el consumo de carnes rojas alternativas (ovina, caprina, porcina) producidas históricamente en la región de Totoral, debido al paulatino decrecimiento de este tipo de explotaciones ganaderas en la región. Actualmente cuenta con el aval del programa Compromiso Social Estudiantil de la Universidad Nacional de Córdoba y el financiamiento de la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) del Ministerio de Educación de la Nación (RESOL. SPU N°2555/2016 y 5135/17).

Durante el año 2017 se conformaron los equipos técnicos universitarios y se desarrollaron actividades de sensibilización centrando las acciones principalmente en el ámbito de las escuelas secundarias participantes. Ese año se logró afianzar el equipo técnico conformado por docentes y estudiantes universitarios y del mismo con los diversos actores territoriales.

Esta primera etapa, logró sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de la temática. Asimismo, la exitosa trayectoria de trabajo desarrollada con las 2 escuelas y comunidad de Totoral, la valoración positiva de docentes y alumnos de las escuelas sobre el proyecto y la motivación para continuar y ampliar acciones; como así también el fuerte apoyo de la gestión municipal local para fomentar acciones sobre esta temática, permitió renovar el aval y financiamiento para la continuidad del proyecto durante el año 2018. Sin embargo, la crisis económica y la dificultad para acceder al financiamiento durante ese año, dio lugar a la prórroga de las actividades hasta el año 2019. Cabe destacar que, si bien no se pudieron concretar las actividades planificadas en el territorio durante ese período, se sostuvieron y fortalecieron los lazos institucionales, lo cual permitió profundizar el diagnóstico de necesidades de las escuelas participantes, facilitando de este modo una redefinición de la propuesta, que se ejecuta hasta la actualidad.

**Características de los actores participantes de la experiencia**

El proyecto plantea como principal eje la articulación entre actores universitarios y territoriales. Desde el ámbito universitario participaron estudiantes, egresados, docentes e investigadores de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Escuela de Nutrición-Facultad de Ciencias Médicas. Conforman este proyecto un total de 7 asignaturas[[2]](#footnote-2) con diversas especificidades, pertenecientes a ambas unidades académicas; lo cual favorece una mirada integral de la problemática.

Las principales organizaciones territoriales participantes son dos escuelas secundarias técnicas de la localidad de Villa del Totoral: IPEA N° 217 Agrónomo José Barrionuevo, cuya especialidad es agrotécnica; y el IPETyM N° 74 Fray Mamerto Esquiú, con especialidad en industria de procesos. Los actores de estas instituciones son estudiantes y docentes de 10 asignaturas vinculadas al área de especialidad de cada escuela. Otra de las organizaciones involucradas es la Municipalidad de Villa del Totoral, un actor político fundamental que ha avalado, promovido y colaborado con numerosas iniciativas propuestas en el marco del proyecto, destacándose el fuerte involucramiento del área de bromatología local en los procesos técnicos desarrollados desde y en las escuelas.

**Estrategias metodológicas**

El proyecto se centra en una propuesta de extensión universitaria, entendiendo la misma como una relación interactiva que la universidad plantea con su medio en las dimensiones sociales, culturales y productivas, a partir de la circulación del conocimiento y en la búsqueda de la democratización y apropiación social del mismo (Menendez, 2017).

Desde esa mirada, entendemos el potencial transformador que puede y debe tener cualquier práctica extensionista. Transformar la realidad convoca un esfuerzo mancomunado de todos los sujetos que intervienen en el proceso, para lo cual necesitamos desarrollar, como agentes universitarios, nuestra capacidad de diálogo con actores de diversos grupos culturales y variadas realidades, aumentar nuestra capacidad de comprensión para proponer intercambios de conocimientos adecuados a las posibilidades y expectativas de los actores del territorio y pertinentes a los problemas que se decida enfrentar (Menendez, 2017)

Desde esta perspectiva, y entendiendo la complejidad de la problemática que aborda esta iniciativa, se propone como estrategia central un fuerte trabajo interdisciplinar y la inter-sectorialidad como oportunidad de acercamiento de los distintos actores sociales a través del diálogo que permitan una mayor apropiación de la temática y de los procesos.

En ese marco de diálogo de saberes y con la finalidad de fortalecer las redes y recursos locales para la sustentabilidad del proyecto a largo plazo, el eje centrado en la intersectorialidad incluyó no sólo a las instituciones educativas, a la universidad y el estado local como ejes de articulación más fuertes, sino a otros actores locales que fueron aportando al desarrollo del proyecto como comercios del rubro, medios de comunicación de la región, y otros.

Asimismo, el trabajo intersectorial regional, también supone la generación de redes que habiliten espacios de promoción y comercialización de productos, tarea crucial para el fortalecimiento de tramas de valor local, ya que promueve procesos de desarrollo endógeno a partir de la articulación entre actores territoriales de distintas áreas productivas.

Una de las estrategias fundamentales del proyecto fue centrar sus acciones en el ámbito de las escuelas secundarias técnicas de la localidad, debido a que en ellas se pueden generan prácticas educativas que favorecen participación activa y reflexiva en la toma de decisiones críticas vinculadas a la problemática. Asimismo, se consideró que tienen una fuerte potencialidad para promover el desarrollo de nuevas iniciativas productivas, no sólo porque se pueden generar producciones en sus propios entornos, sino por la capacidad expansiva que puede tener la sensibilización sobre la temática de dichas producciones hacia sus estudiantes y la comunidad.

Un eje fundamental de la estrategia fue integrar la temática al proyecto educativo institucional realizando aportes a los procesos de enseñanza y de aprendizaje, que favorezcan la formación integral y la sustentabilidad de la propuesta. Para lograrlo, se propone una metodología educativa basada en los proyectos productivos institucionales, dado que facilita la formación en competencias técnicas, personales y contextuales, a partir de la integración de la enseñanza, la investigación y la extensión (De Los Ríos et al, 2010).

Por ello, los ejes de trabajo propuestos en las instituciones educativas se centran en el fortalecimiento de sus capacidades y competencias técnicas, mediante acciones y metodologías que vinculen sus saberes con aquellos propuestos por otros actores locales y/o la universidad. Asimismo, se buscó fortalecer los vínculos interinstitucionales de ambas escuelas participantes, dada la amplia potencialidad que genera ese vínculo a la hora de ampliar capacidades y sostener proyectos productivos de este tipo.

Por otro lado, y hacia el interior de los equipos técnicos universitarios, se planteó el fortalecimiento disciplinar como eje para dar respuesta a las nuevas demandas surgidas desde los actores sociales territoriales. Como consecuencia, se suman nuevas cátedras y profesionales con diversas especificidades, que permitió ampliar acciones y fortalecer las competencias técnicas específicas para el diseño y ejecución de las actividades. Se eligió la estrategia de trabajo organizado en comisiones temáticas que favoreció la concreción de las actividades propuestas y mejoró la calidad de dichas intervenciones.

**Resultados alcanzados**

En el periodo 2017, luego de concretar exitosamente los talleras de sensibilización e integración con las instituciones, además de 2 visitas a establecimientos caprino y porcino/ovino; se logró concretar la “I Feria de Carnes Rojas Alternativas de Totoral”, como actividad de cierre anual. Dicha actividad fue llevada a cabo mediante un trabajo articulado entre actores universitarios y territoriales, especialmente la Municipalidad local y tuvo como finalidad integrar las actividades realizadas a lo largo del año, y fortalecer los vínculos entre ambas instituciones educativas y el gobierno local. Se implementaron dispositivos educativos lúdicos orientados a diferentes grupos etáreos de la población y se realizó la venta de productos de origen cárnico (ovino, porcino y caprino) producidos durante los talleres por los estudiantes. Esta instancia, permitió valorar las potencialidades y el compromiso asumido por cada uno de los actores participantes en relación a la problemática y al proyecto.

En lo que respecta al periodo 2018-2019 entre los principales logros obtenidos, respecto de cada institución educativa, se destacan:

*IPEA N°217*

* El desarrollo y puesta en marcha del plan sanitario básico para la producción ovina, caprina, porcina y bovina, para lo cual se diseñaron estrategias pedagógicas e instancias de capacitación orientadas a estudiantes y docentes de la institución. La reflexión sobre la importancia de aplicar eficientemente el plan sanitario y la efectiva puesta en marcha del mismo, es uno de los logros alcanzados durante el proceso. Asimismo, se pudo incluir la temática dentro de la currícula escolar de las asignaturas pertinentes.
* Diseño conjunto de una sala de faena propia, que logró el compromiso político de la Municipalidad para su construcción y promoción de su uso por parte de pequeños productores regionales, quienes podrán efectuar la faena de forma adecuada en las instalaciones de la institución educativa. El trabajo articulado entre actores universitarios y extrauniversitarios para el diseño de la misma, implicó un proceso de reconocimiento y revalorización de la importancia de contar con espacios acordes para dicha práctica. Además, requirió un fuerte trabajo de estudio sobre la temática, tanto de docentes y estudiantes de la universidad como de la propia institución educativa.
* Mejora de la práctica de faena actual, logrando un avance en las diferentes etapas de la misma, priorizando y aplicando las buenas prácticas de faena. Junto a la institución educativa se diseñaron modalidades superadoras para mejorar las prácticas de faenado que desarrollaban.
* Inclusión de controles de calidad físicos y químicos durante el proceso de faena y traslado de los alimentos. La actividad es desarrollada de manera conjunta con la otra institución educativa participante.
* Diseño colectivo de una plataforma virtual para incluir el módulo caprino en la materia producción de carne. Dicha iniciativa surge a partir de la inexistencia tanto de la explotación caprina como su revisión teórica. Considerando la importancia de revalorizar la temática se diseñó un espacio con materiales pedagógicos exclusivos orientados a estudiantes de nivel medio. Dicha iniciativa requirió el desarrollo de capacitaciones en el uso y puesta en marcha de plataformas virtuales para enriquecer y fortalecer el proceso enseñanza aprendizaje e incursionar en nuevas tecnologías para la educación. Se espera que dicha plataforma pueda incluir un módulo ovino con materiales pedagógicos innovadores y creativos.

En el IPETyM N°74

* Se fueron realizando paulatinamente mejoras edilicias en la sala de producción de la institución que permitió la habilitación municipal por parte del área de bromatología. Dicho proceso fue acompañado por instancias de capacitación y asesoramiento por parque del equipo técnico del proyecto.
* Diseño y puesta en marcha de una línea productiva de sorrentinos de carne ovina, entendiendo el proceso y la importancia del agregado de valor de dicha carne.
* Inclusión de la temática de buenas prácticas de manufactura en la currícula escolar y diseño de un manual de buenas prácticas de manufactura para salas de producción de espacios educativos. Dicho manual se encuentra en proceso de revisión colectiva.

Asimismo, se logró en ambas instituciones:

* La habilitación bromatológica municipal de las salas de producción
* Desarrollo de un programa de control de calidad conjunto para carne faenada y posteriormente utilizada para elaborar sorrentinos.
* Diseño de un proceso productivo interinstitucional escolar que parte desde la faena hasta la elaboración de los sorrentinos.
* Un fortalecimiento de los vínculos interinstitucionales de las escuelas quienes se apropiaron del proyecto y lo asumieron como propuesta pedagógica conjunta.

Por otro lado, se logró la consolidación del equipo técnico universitario interdisciplinario mediante la incorporación de nuevos docentes, investigadores y estudiantes al proyecto.

Podemos concluir que esta propuesta permitió problematizar la temática de forma colectiva e interinstitucional, favoreciendo la sensibilización local sobre la importancia de sostener e incrementar la producción de carnes alternativas regionales y mejorar las condiciones de producción desde la crianza hasta el desarrollo de subproductos alimentarios y el fortalecimiento de competencias técnicas para el desarrollo de sistemas y líneas productivas escolares, factibles de ser insertadas en el circuito comercial local que incrementa la oferta de estos alimentos.

**A modo de conclusión**

El planteo participativo, que promueve el intercambio de saberes y la puesta en común de necesidades, perspectivas y acciones, permitió construir el proyecto socialmente, favoreciendo de este modo el compromiso de los participantes y el interés de las instituciones educativas y del gobierno local para sostener y mejorar la producción de estas carnes a nivel local.

Si pensamos en la extensión universitaria como práctica de encuentro, diálogo, intercambio, negociación y/o articulación de saberes para la transformación, podemos concluir que a partir de esta propuesta son muchas las transformaciones ocurridas y que intentaremos sintetizar brevemente:

Desde la perspectiva universitaria, observamos una importante incidencia del proyecto hacia el interior de nuestra academia. Destacamos, por un lado, las capacidades organizativas y técnicas que fue generando el equipo técnico y que paulatinamente se van plasmados en los espacios curriculares de las asignaturas participantes.

Asimismo, esta modalidad de educación experiencial puso en tensión aquellos modelos educativos tanto hacia el interior de la universidad como hacia las propuestas pensadas para la comunidad, dado que invitó a reflexionar sobre las estrategias y modelos de aprendizaje, muchas veces reproducidos sistemáticamente en las intervenciones que se realizan en contextos sociales donde trabajamos. Aunque es reconocida la importancia de este modelo de educación basado en las vivencias, se ha logrado reconocer que aquellos estudiantes participantes (y también los docentes e investigadores) hemos logrado aprendizajes tanto disciplinares como actitudinales en el proceso de la práctica territorial.

Por otro lado, cuando cambiamos el eje de análisis, y ponemos la mirada hacia el territorio, podemos reconocer fuertemente el carácter transformador de las estrategias intersectoriales con énfasis puesto en potenciar las capacidades locales. En nuestro caso particular, la fuerte triangulación entre las escuelas técnicas (distanciadas unas dos cuadras entre ellas), cuya articulación previa era muy exigua; la Municipalidad local, y particularmente el área de bromatología municipal; y la Universidad; fueron fundamentales para crear las condiciones y generar capacidades institucionales y locales para favorecer la sustentabilidad de la propuesta.

Asimismo, reconocemos que esta experiencia puso de manifiesto la potencialidad que tienen los actores territoriales para la generación iniciativas que favorezcan el afianzamiento de esquemas colectivos de producción, comercialización y consumo de carne ovina a nivel regional.

Finalmente, estamos en condiciones de afirmar que los proyectos extensionistas con base territorial legitiman la importancia que tiene el trabajo articulado entre la Universidad y los actores comunitarios locales en los procesos orientados al desarrollo local y regional.

Es aquí donde las experiencias universitarias ponen de manifiesto distintos modos de articulación con la sociedad que cada universidad lleva adelante. En esas articulaciones se expresan conocimientos, culturas, procesos, dinámicas, y se generan riquezas académico–formativas que, para el caso de la extensión universitaria, fortalecen los procesos de cooperación, intercambio y reflexión en la materia validando saberes y construyendo comunidad.

**Desafíos e interrogantes**

Son múltiples los desafíos que, de manera conjunta, nos vamos planteando en este proyecto. Algunos vinculados a aspectos técnicos, también explicitados en las demandas de las instituciones locales, como: poner en marcha la sala de faena propia, implementar sistemáticamente las prácticas de control de calidad, desarrollar nuevas líneas productivas de alimentos a base de carne ovina, entre otros. Entendemos que lograr el sostenimiento del proyecto permitiría alcanzarlos, debido a las capacidades logradas por todos los actores involucrados en el proceso.

No debemos olvidar que aún existe el desafío de insertar en el mercado local y regional, de forma sostenida, productos alimentarios a base de carne ovina, por lo cual implicará ampliar la oferta de productos y garantizar la calidad y registro bromatológico de los mismos.

Por otro lado, algunos interrogantes y desafíos están orientados a pensar un mayor involucramiento del entramado productivo local, con especial énfasis en la participación de productores regionales, debido a que si bien siempre estuvo considerada la mirada más ampliada, las capacidades operativas del equipo no permitieron incluir acciones con los mismos.

La revalorización de la cultura alimentaria regional, con el rescate de preparaciones culinarias que puedan ser difundidas, reproducidas y replicadas mediante nuevos productos alimentarios elaborados en el IPETyM 74, es otro de los desafíos abiertos del equipo.

Los altos costos vinculados al traslado de los equipos universitarios hacia la localidad de Totoral y región, nos proponen como desafío generar nuevas modalidades virtuales que permitan la vinculación universidad-territorio independientemente del financiamiento alcanzado. Por ello, se han iniciado propuestas para generar espacios virtuales que lo puedan garantizar.

Como equipo técnico nos queda como desafío sistematizar, evaluar y replicar el impacto del proyecto considerando las múltiples dimensiones que tiene la extensión universitaria como son la académica, social, comunicacional-dialógica, pedagógica y ético-política.

Para finalizar, repensar y transformar las universidades, desde su articulación y compromiso con las sociedades, parece ser un desafío y una meta posible e insoslayable.

**Bibliografía**

* Aguirre, P. (1997). Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina, 1995. Procesos socioculturales y alimentación. Serie Antropológica. Ed. del Sol, Buenos Aires, 161-187.
* Barrientos, Mario A. y Ryan, Silvia L. 2005. Relación entre extensión, educación y comunicación. Compendio Bibliográfico. Asignatura. Extensión Rural, FCA-UNC. Córdoba
* Barrientos, Mario A. 2005. La Participación. Algunas precisiones conceptuales. Compendio Bibliográfico. Asignatura Extensión Rural,FCAUNC. Córdoba
* Boletín Oficial de la República (2019), RESOL-2019-151-APN-SGA#MPYT. Programa de promoción de la carne ovina. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/205112/20190410>
* Buenos Aires Educación (2013). Guía para elaborar las prácticas profesionalizantes documento de apoyo al trabajo institucional. Dirección de Educación Agraria Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional. 20pp
* Cáceres, D. M., Soto, G., Ferrer, G., Silvetti, F., & Bisio, C. (2011). La expansión de la agricultura industrial en Argentina Central. Su impacto en las estrategias campesinas. Cuadernos De Desarrollo Rural, *7*(64), 28. Recuperado a partir de <https://revistas.javeriana.edu.co/index.php/desarrolloRural/article/view/1178>
* De Los Rios, I., Cazorla, A., Díaz-Puente, J. M., & Yagüe, J. L. (2010). Project–basedlearning in engineeringhighereducation: twodecades of teachingcompetences in real environments. Procedia-Social and BehavioralSciences, 2(2), 1368-1378.
* FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) – FAOSTAT- División Estadística. Roma. <http://www.fao.org/faostat/es/#home>
* FAO/OMS Una mirada integral a las políticas públicas de agricultura familiar, seguridad alimentaria, nutrición y salud pública en las Américas: Acercando agendas de trabajo en las Naciones Unidas.
* Menéndez, G. (2013). Integración, docencia y extensión. Otra forma de enseñar y de aprender. Et al. 1a ed. Santa Fe: Universidad Nacional del Litoral, 55.
* Menéndez, G. (2017). Resignificación de la extensión a 100 años de la Reforma Universitaria de 1918. *+ E: Revista de Extensión Universitaria*, (7), 24-37.

1. En este trabajo denominamos carnes rojas alternativas a aquellas que no son de ganado bovino, es decir, son “alternativas” a la principal producción que es la carne vacuna. [↑](#footnote-ref-1)
2. Asignaturas participantes: Relaciones Humanas y Desarrollo de la Comunidad, Técnicas de Investigación y Control de Alimentos, Técnica Dietética (Escuela de Nutrición). Mejoramiento Animal, Producción de Carnes, Administración Rural y Rumiantes Menores [↑](#footnote-ref-2)