

# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Becas de Extensión Universitaria Convocatoria 2018

### Datos generales

**Nombre del proyecto:** Sabores de Monte  
**Financiamiento anterior:** No  
**Eje temático:** Ruralidad  
**Sujetos Extrauniversitarios:** Jóvenes

### Directores

**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales  
**Carrera:** Doctor en Ciencias Biológicas  
**Tipo Coordinador:** Director / a  
**Apellido, Nombre:** Lujan de Marquez, Maria Claudia  
**Tipo de documento:** DNI  
**Nro de documento:** 14219744  
**Cargo en que se:** Titular  
**Correo:** clujan@imbiv.unc.edu.ar

**Correo Alternativo:**  
**Unidad Académica:** Facultad de Filosofía y Humanidades  
**Carrera:** Licenciado en Antropología  
**Tipo Coordinador:** Codirector / a  
**Apellido, Nombre:** Pazzarelli, Francisco Gustavo  
**Tipo de documento:** DNI  
**Nro de documento:** 29560309  
**Cargo en que se:** Titular  
**Correo:** fpazzarelli@hotmail.com

**Correo Alternativo:**

### Descripción

**Unidad Académica:** Facultad de Filosofía y Humanidades

**Categoría:** Categoría A

### Resumen del proyecto

El presente proyecto contempla una propuesta de acción aplicada, que tiene como protagonistas a los pobladores serranos de San Javier (Dpto. San Javier-Córdoba). Dicho territorio se extiende en una zona con características naturales de inestimable valor biológico, pero con altos impactos antrópicos., poniendo en riesgo algunos recursos naturales y culturales locales tal como nos mencionan algunos referentes locales El hombre está ciego, desconoce, desvaloriza lo que tiene alrededor, lo que da el monte. Otras narrativas explican que Solo los ancianos atesoran las costumbres y conocimientos tradicionales sobre lo que nos ofrece el monte, que nos alimenta y qué nos cura, los jóvenes sólo usan las almacenes y las farmacias, lo que vislumbra un quiebre en la transmisión generacional. Con el fin de rescatar y valorizar los recursos patrimoniales, tanto en lo cultural como en

## Descripción

lo natural, es que consideramos emblemático poner en relieve varios tópicos sobre la alimentación y remedios naturales que nos ofrece el monte. Por esto, es que pretendemos revalorizar la riqueza cultural y socio productiva del Valle de Traslasierra. Asimismo fomentar el desarrollo de habilidades y prácticas innovativas basadas en el uso múltiple del monte.

La propuesta está inspirada en un espacio cooperativo conformado por un conjunto de familias de productores del Valle de Traslasierra en busca de la revalorización de las tradiciones culturales y socio-productivas (de alimentos y derivados del monte).

Una vez convocados los actores locales, nuestro interés principal, como extensionistas es propiciar la circulación, intercambio y diálogo de saberes centrándonos en la cuestión alimentaria-medicinal entrelazando experiencias familiares junto a la cooperativa del pueblo y la comunidad escolar del colegio secundario San Javier.

El fin principal, es revitalizar procesos socioculturales de transmisión generacional en relación con el conocimiento y uso de plantas nativas, así como en generar estrategias comunes para su conservación. Es por ello, que nuestro interés radica en acercar estas prácticas alimenticias-medicinales, como por ejemplo la recolección de algarroba, piquillín, mistol; sus modos de recolección, preparación y de transformación culinaria como también la elaboración de preparados medicinales tradicionales en esta zona de Traslasierra.

Las actividades consideran la dimensión de la sustentabilidad ambiental y cultural. Se desarrollan con la comunidad rural en el marco de talleres mediante técnicas de investigación-acción participativa. En donde se buscará lograr el aprehender de ciertas prácticas y formas de relacionarse con el alimento-medicina y el ambiente.

De este modo, esperamos que se fomente y despierte el sentido de pertenencia local, conservación de los recursos naturales, y el desarrollo socio-económico de la comunidad.

Creemos que el proyecto, planteado como interdisciplinar (biología-antropología-pedagogía) e intercultural podrá aportar saberes y enfoques específicos respecto a la temática. Los saberes puestos en juego, como los aportados por los diferentes actores sociales pueden resultar siempre y cuando los aportes de todos/as sean tratados de igual manera, en una construcción colectiva de conocimiento, en la que se respeten las diferencias ontológicas, culturales, e individuales de todos/as los/las participantes. Nuestro interés, al igual que de los/las trabajadores/as de la Cooperativa radica entonces, en poder dar cuenta de otras formas de alimentación, que pueden ser obtenidas del medio local como alternativa a las formas de alimentación generales y establecidas, además de plantear otra perspectiva del cuidado de la salud.

## Justificar la elección del Área Temática

Los territorios agrícolas se inscriben en el marco de vastos sistemas de producción agro-alimentaria, de escala internacional, y no ya en marcos de subsistemas locales o regionales. En el ámbito de la alimentación, supone que muchos alimentos esenciales, como ocurría en el pasado con las especies, provienen ahora del exterior, en el marco de un sistema de producción y de distribución mucho más amplio (Fischler, 2002). Esas transformaciones se materializan en primer lugar en los contextos rurales en especial, y es donde creemos que es importante fortalecer los procesos locales de revalorización de las prácticas alimenticias, productivas y culinarias tradicionales. En vistas a ese objetivo de fortalecer el desarrollo de la economía rural, y generar espacios de reflexión en torno a ciertas prácticas, es que nos proponemos generar un espacio de articulación entre organizaciones locales y la comunidad educativa en la localidad de San Javier.

## Marco teórico de referencia

En estos contextos rurales la Dra. Giobellina, Beatriz nos dice que el agronegocio está despojando la ancestral capacidad de los pueblos de autoalimentarse, de cuidar y reproducir las propias semillas y razas autóctonas. Existen pequeños productores que resisten a dichas tendencias, localizando sus iniciativas y dándoles un nuevo sentido: en vez de seguir buscando su incorporación al mundo globalizado, reivindican respeto a lo que son, a lo que tienen y se dedican a enriquecerlo; así recuperan sus viejos ámbitos de comunidad o crean otros nuevos (Esteve, 2008).

El acto de comer, muchas veces se presenta como un hecho naturalmente dado. Entendemos que el gusto de los comensales está condicionado por las relaciones sociales que lo hacen posible. Así también como explica P. Aguirre (2004), una característica importante de la alimentación desde el punto de vista antropológico es que las formas culturales de comer, terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo. A partir de allí buscamos reflexionar sobre qué comemos, como también sobre lo que no comemos. En este sentido tomamos la idea de De Souza Santos (2008) sobre lo no existente producido activamente como no existente, como una alternativa no viable, invisible a la realidad hegemónica del mundo. En respuesta a esto, y a través de un análisis de las relaciones de poder detrás de la comensalidad, intentaremos reflexionar junto a la comunidad educativa y pobladores locales sobre la complejidad que existe en el acto de comer. Como respuesta a ello proponemos a los distintos actores sociales un

## Descripción

trabajo reflexivo sobre los distintos valores de los alimentos locales, como aproximación a la soberanía alimentaria.

En el Foro Mundial por la Soberanía Alimentaria del 2001 se definió la Soberanía Alimentaria como el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades. En ese sentido recuperamos la importancia de los sistemas de producción fundados en principios agroecológicos (Altieri, 1995; Gliessman, 1998) que se caracterizan por ser biodiversos, resilientes, eficientes energéticamente, socialmente justos y constituyen la base de una estrategia energética y productiva fuertemente vinculada a la soberanía alimentaria.

Por otro lado, partimos del modelo constructivista para el abordaje pedagógico-didáctico, en donde el proceso de enseñanza-aprendizaje se piensa desde un posicionamiento individual, social, y multidimensional. Entendemos la importancia de emplear estrategias metacognitivas, así como de prestar atención tanto a las propias concepciones como a la de los distintos actores. Se llevará a cabo un tipo de transposición didáctica holística como una forma global de producción de conocimiento, desde donde proponemos la introducción de los tópicos: soberanía alimentaria, producción agroecológica, problemáticas socio-ambientales, entre otros. Asimismo, la idea de que estos formen parte de los diseños curriculares.

Por último, con respecto al carácter extensionista de nuestra propuesta concebimos que la construcción de la demanda tiene que ser localizada y producida por los diversos actores involucrados. Si bien partimos de ciertos supuestos e ideas en cuanto al problema, eso no excluye en absoluto la posibilidad de que se construya y reconstruya en su proceso de acuerdo a las preguntas y nuevas propuestas que se generen. En cuanto ello nos proponemos llevar a cabo un diálogo de saberes, como momento de intercambio entre las distintas formas de conocimiento que se ponen en juego, saberes que son de igual valor, y desde los cuales es posible generar, construir, problematizar y resignificar los conocimientos. Asimismo creemos fundamental que la ejecución del proyecto pueda dar lugar a un aprendizaje significativo a todos los agentes, para ello es necesario reflexionar - durante y después- sobre el componente emocional (Romero, 2017) puesto en juego por los mismos en la propia experiencia de aprendizaje, tanto para los estudiantes, como también para nosotros.

# No Presentar

## Contexto social que da origen al proyecto

El grupo social donde se realizará el proyecto se extiende de manera heterogénea por el territorio sur del Valle de Traslasierra, abarca las localidades de San Javier-Yacanto, La Población, Travesía, Luyaba, La Paz, Loma Bola y Las Chacras. Nos enfocamos en trabajar con los jóvenes de dichas localidades que acuden al Instituto Secundario I.P.E.M n°364, y con un conjunto de vecinos organizados en forma de Cooperativa de trabajo con sede en la pequeña localidad de Travesía.

El territorio se caracteriza por la diversidad de situaciones socio-culturales de su comunidad, vinculada al desarrollo de actividades destinadas tanto al turismo (hotelería, gastronomía, senderismo) como distintas actividades de producción agrícola-ganadera (por ejemplo el cultivo de papas, orégano, almendras, olivos, la cría de cabras, vacas, etc). se destacan también, importantes cultivos de especies aromáticas y medicinales.

Asimismo, hemos identificado un importante aumento demográfico en los últimos años, en especial en las localidades de San Javier-Yacanto, Travesía y Luyaba. Notamos que dicha dinámica de movilidad ha transformado profundamente el paisaje y los aspectos socio-culturales de la zona. Las actividades agrícola-ganaderas se van desplazando paulatinamente a los poblados más alejados, siendo las actividades principales cada vez más dirigidas hacia el desarrollo de infraestructura y actividad turística. Esto tiene diversas implicancias, por un lado favorece la economía regional, tiende a urbanizar nuevas zonas rurales, lo que conlleva a una profunda modificación en el paisaje, sumado al avance del desmonte.

Ante esta situación, los vecinos de dichas localidades realizan encuentros hace ya varios años, para pensar en diferentes estrategias que permitan el desarrollo sustentable de las actividades en la zona, así mismo se propician políticas municipales que comprometan la conservación del patrimonio local. Un ejemplo de este compromiso, es el trabajo gestionado por la profesora de historia de la Institución secundaria rural I.P.E.M N° 364 en el cual junto con los alumnos de 4to y 5to año recopilaban datos históricos -relatos, costumbres, imágenes- de la localidad de San Javier-Yacanto, compilados en un pequeño libro titulado Cuentan: los abuelos, los ladrillos.

Paralelamente, hace más de diez años, un grupo de familias organizadas como cooperativa Viva el Monte vienen trabajando en la recolección, procesamiento y producción de alimentos de frutos del monte. Esta agrupación integrada por un total de

## Descripción

10 personas busca plasmar su esfuerzo por resignificar todo lo que el monte tiene para ofrecer. En sus palabras El monte da un montón, alimento, medicina, hasta material de construcción y para mostrar eso es necesario que el monte siga vivo. Por eso Viva el Monte (Cintia de la cooperativa). En este sentido, la cooperativa fomenta la idea de que consumir alimentos del monte nos ayuda a preservarlo.

A partir de estas inquietudes, las familias y vecinos de

## Identificación del/los problemas a abordar

A raíz de varios encuentros con familias locales y con la comunidad educativa, pudimos dar cuenta de las necesidades que los diferentes actores sociales perciben.

La preocupación de los adultos por el desmonte y el poco interés que tienen los jóvenes en continuar con los oficios tradicionales del Valle de Traslasierra, conlleva a la pérdida de valores culturales y biológicos. Se hace evidente entonces, la necesidad de reproducir el modo de vida basado en la producción de alimentos a partir de recursos del monte nativo.

Por otro lado, percibimos un interés profundo por parte de los educadores y vecinos de la escuela, en investigar y revalorizar las principales características de la cultura tradicional del valle. Esto, se vio materializado en la recopilación y edición autogestionada del libro, titulado Cuentan: Los abuelos, los ladrillos que retoma la importancia de las fachadas del pueblo como patrimonio cultural, realizado por alumnos de 4to y 5to año con su profesora de Historia. A partir de este antecedente proponemos crear un catálogo-recetario que comprenda los taxones encontrados, como también las recetas propuestas por la comunidad para difundirlo tanto en el valle como en el Museo de Antropología dependiente de la Universidad Nacional de Córdoba.

En cuanto a la necesidad de promover el circuito productivo local buscamos fomentar la oferta y la demanda de alimentos de producción agroecológica en dicha comunidad educativa, insertando en el mercado del kiosco de la escuela algunos productos de la Cooperativa de trabajo.

El enfoque transdisciplinario que planteamos, proporciona herramientas complementarias para reflexionar la problemática de la alimentación, fomentaremos entonces, diferentes prácticas alimenticias-medicinales con el uso múltiple del monte a través de actividades de recolección, preparación y transformaciones culinarias, aportando a la conservación de la biodiversidad.

## Justificación de la importancia del proy

Pensamos que entrelazando las prácticas y el aprovechamiento de los recursos alimenticios del monte que realiza la cooperativa de trabajo con la comunidad educativa y vecinos de la localidad se fomenta el trabajo local autogestivo con una mejor calidad nutritiva y se visibilizan los beneficios que trae consigo la conservación de la diversidad cultural como la biológica.

La agroecología, establece los principios ecológicos para el diseño y la administración de sistemas de producción agrícola sostenibles y centrados en la conservación de recursos, ofrece varias ventajas frente al método agronómico o agroindustrial convencional. Primero, la agroecología emplea los conocimientos autóctonos de agricultura para la sustentabilidad y manejo de la biodiversidad y así poder intensificar la producción agrícola. Segundo, ofrece la única forma práctica de restaurar los terrenos agrícolas degradados por prácticas agronómicas convencionales. Tercero, ofrece una forma ecológicamente racional y de costo módico para que los pequeños agricultores intensifiquen la producción en las zonas marginadas. Por último, tiene posibilidades de cambiar el sesgo en contra de los pobladores propio de las estrategias en las que se destacan los insumos comprados frente a los activos que ya tienen los pequeños agricultores, como los bajos costos de oportunidad de la mano de obra (Altieri, 1998).

## Fundamentación del carácter extensionista

Nuestro deseo de trabajar con los agentes de la escuela de San Javier, de ninguna manera busca imponer un saber, sino por el contrario, intenta acompañar un proceso de revalorización de las tradiciones culinarias locales, impulsado en un primer lugar por una organización de vecinos preocupados por la situación de desmonte.

Buscamos articular la docencia y la investigación para generar en conjunto con los estudiantes, una información reflexiva acerca de la temática alimentaria de la zona. Pensamos que los bienes comestibles que nos son impuestos desde la industria de la alimentación, muchas veces escapan a las prácticas y recursos que nos proporciona el medio ambiente que nos rodea, y a las prácticas de producción local, por lo que pretendemos junto con la comunidad educativa, co-construir un recetario de comidas locales, que esté elaborado, por un lado, a partir de información recopilada por los estudiantes en sus hogares, y por otro, por información provenientes de las ciencias, las cuales nos invitarán a revalorizar y fomentar estas formas otras de alimentación.

La propuesta que llevaremos adelante es la de trabajar y conocer sobre la comida que

## Descripción

comemos, de generar espacios de información, discusión y debate sobre las prácticas de alimentación, sus nutrientes, el medio ambiente y a partir de allí, problematizar alrededor de estos tópicos. Dependiendo entonces de este proceso y de lo que allí surja, pensamos un cierre del proyecto contemplando varias posibilidades de acción. Esta permeabilidad es necesaria al momento de trabajar con otros en extensión, porque es de este modo que se puede generar un diálogo de saberes genuino y una co-construcción entre y con las partes involucradas. Estamos convencidos de que un proyecto de extensión a su vez, no solo transforma esa realidad otra proyectada en el trabajo extensionista, sino que, también hace replantear hacia adentro de la universidad qué conocimientos se ponen en juego y de qué manera.

### Identificación de los destinatarios(directos, indirectos y cantidad)

Los destinatarios directos del proyecto son los alumnos de 1ro, 2do y 4to año de la Escuela Rural de San Javier I.P.E.M N° 364, que son aproximadamente 75 alumnos. Se suman también la profesora de Turismo, las cocineras del Paicor y las familias de Viva el Monte que son en total 10 personas. Asimismo identificamos como destinatarios indirectos: Los familiares de los estudiantes que estimamos que pueden ser unas 100 personas. Y por último y de manera indirecta a la comunidad universitaria cuando se difundan los catálogos-recetarios producto del proceso extensionista.

### Metodología de trabajo

En los contextos etnobotánicos, etnoecológicos y socioambientales se utilizarán métodos propios de las disciplinas, con participación activa y observación participante (Ardón Mejía, 2001; Martínez et al., 2006). Para cumplir con los objetivos y crear un espacio de discusión, se proyecta la organización y dictado de varios Talleres:

1)Intercambio de conocimientos y saberes: Taller que se realizaría entre pobladores locales, asociación civil, comunidad escolar y estudiantes y sus familiares, sobre el reconocimiento y uso de la flora nativa haciendo énfasis en Qué se come y con qué se curan. Esta instancia persigue la revalorización y auto reconocimiento de los saberes con que cuentan los pobladores, a fin de estimular su recirculación local en el medio formal (escolar).

2)Pasear por el Monte: El objetivo de este taller es reconocer nuestra flora local con valor medicinal y alimentaria u otros usos de importancia cultural (maderables, leñas, etc.). Se recolectarán, reconocerán e identificarán en su propio hábitat el material vegetal y se lo documentará en forma de pliegos de herbarios didácticos para ser utilizados por la comunidad escolar en futuros talleres. Asimismo, este taller permitirá la articulación entre los profesionales universitarios y actores locales. El objetivo mayor de este taller es que los grupos participantes (vecinos, cooperativa y comunidad educativa) enlacen sus conocimientos y saberes.

3)Taller de fotografías de la flora del Monte: Con el fin de seguir reconociendo las especies de interés cultural se realizará un block de fotos enfatizando en sus características morfológicas más relevantes con el fin de facilitar su reconocimiento a futuro.

4, 5, 6 y 7) Las Recetas del Abuelo, La Botánica Serrana, Misturas de Ayer y de Hoy y ¿Qué transformamos en el camino?: Estas actividades estarán acompañadas por los directores del proyecto e integrantes especialistas en etnobotánica. Para estos últimos talleres la obtención de datos y actividades se centrarán en la búsqueda de conocimientos tradicionales sobre recetas y cuestiones relacionadas a la alimentación y a la medicina tradicional. Se discutirán las distintas formas de producción de alimento, la diversidad de ingredientes y objetos utilizados como las distintas significaciones que se le da a la comida en cada hogar. Paralelo a estos talleres y en un marco cualitativo, se harán discusiones profundas sobre la etnobotánica médica y la etnomedicina.

Varias propuestas didácticas nos planteamos para estas actividades. Los trabajos grupales serán a modo de entrevistas, que pueden ser de forma escrita, en formato de video, o audio, y que luego se puedan recopilar, ordenar, y compartir en las instancias grupales.

Finalmente, a modo de devolución a los pobladores locales, proponemos a partir de todas las actividades anteriores, sistematizar la información previamente obtenida, a través del diseño de Materiales de educación y divulgación. Se prevé, su elaboración conjunta escuela-comunidad-profesionales, produciendo: catálogos de divulgación popular de los recursos nativos de la zona y material en formato papel o audiovisual de aquellos contenidos y logros de los talleres desarrollados, teniendo como último fin su implementación como material educativo escolar, en las instituciones locales y otros establecimientos interesados en el desarrollo de estas temáticas.

En síntesis, la idea es trabajar en la producción de recetarios de divulgación donde puedan contemplarse materialmente las conclusiones o ideas que se originen en los encuentros, las recetas elegidas para ser compartidas y las emociones puestas en juego en el proyecto. Es decir, materializar el resultado de este proceso de construcción de



# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Descripción

conocimientos.

### Resultados esperados

Incentivar el uso de alimentos del monte en la dieta de la comunidad, de manera directa a las personas de la comunidad educativa, e indirectamente en la comunidad universitaria con la difusión de los recetarios. Asimismo, visibilizar la relación entre los productores con el monte. Reforzar las relaciones entre los participantes. Poner en valor los conocimientos tradicionales por transmisión generacional.

### Indicadores objetivos del impacto

En conjunto llevaremos a cabo 8 talleres, en donde se abordará la temática propuesta. Como resultado de esa experiencia de aprendizaje, esperamos concretamente que los alumnos de 1ro, 2do y 4to año puedan elegir una cantidad aproximada de 3 alimentos agroecológicos para agregar a la mercadería del kiosco que está dentro de la escuela. Asimismo el proyecto concluiría con la elaboración, en conjunto con los distintos actores, de un catálogo-recetario de las principales especies que conforman el monte nativo y de las recetas que elijamos a partir de las experiencias propuestas para los talleres.

### Factibilidad de ejecución

En primer lugar, se destaca la pertenencia a un equipo de investigación en el que se trabajan temáticas afines, en el marco del cual se cuenta con las herramientas y materiales para llevar a cabo la pesquisa, así como con el capital humano que acompañará el proceso de investigación y aprendizaje. La instancia práctica de cocina se desarrollará en la cocina del PAICOR de la escuela I.P.E.M n° 364. Otro aspecto que favorece la labor es ser nativa del Valle de Traslasierra, y ex alumna del colegio rural, además de tener buen conocimiento de la localidad de San Javier-Yacanto, como también tener contacto con muchos de sus habitantes, lo que facilita el ingreso al campo. Al enmarcarse este proyecto en un proyecto mayor, los gastos que se generen para su ejecución puedan ser cubiertos. Además una de las postulantes vive en la zona de ejecución del proyecto.

### Mecanismos previstos de seguimiento y evaluación

El plan consiste en una visita mensual a la escuela de San Javier I.P.E.M n° 364 a lo largo de un año lectivo. La propuesta se puede dividir en cuatro instancias de trabajo: La primera consta de una serie de charlas debate sobre los procesos alimentarios con los alumnos y docentes de la institución junto con integrantes de la cooperativa Viva el Monte; la segunda contempla una investigación colectiva junto con los/las estudiantes, en un tercer momento, se llevará a cabo junto con las/los trabajadoras/es de Viva el Monte una instancia de taller de cocina en torno a las prácticas culinarias tradicionales de la zona; y, por último, una instancia de producción escrita de un recetario para la difusión hacia la comunidad en general.

### Fundamentación de la pertinencia de los avales

La comunidad educativa se encuentra en estrecha relación con los pobladores de la zona y con la agrupación social Viva el Monte, la cual intenta ser fortalecida a lo largo de los encuentros estipulados. Es por esto, que pensamos que el proyecto posee una amplia factibilidad de ejecución, además de que contamos con la buena predisposición e interés tanto de las profesoras de Turismo y Biología como de las autoridades de la institución. Las actividades propuestas se adecuan a las necesidades y proyecciones que fueron explícitas por los diferentes actores sociales. Por ejemplo: la creación de un catálogo/recetario local, elaboración de productos locales para diversificar la oferta de alimentos que se venden dentro de la comunidad educativa, pudiendo implementarse también como oferta hacia los turistas, etc. La postulante vive hace más de 15 años en el Valle de Traslasierra a solo 17 km de la población en donde se realizará el proyecto y a 30 km del área de trabajo de la cooperativa, lo cual implica un conocimiento profundo del lugar y un estrecho vínculo con los participantes. Asimismo, la postulante ya ha realizado tareas en la zona, por lo que cuenta ya con un vínculo con las instituciones, con las familias del lugar, y con experiencia previa en la cooperativa de trabajo.

### Aportes materiales, financieros y humanos de actores extrauniversitarios

#### Aportes materiales

En cuanto a los gastos previstos para la realización del proyecto,

- Serán destinados en primer lugar a la construcción de los recetarios, calculamos 5000 pesos para 200 copias
- Gastos otros que surjan en el transcurso de la realización del proyecto, por ejemplo los elementos necesarios para realizar huertas, para los talleres de cocina, etc, estimamos unos 2000 pesos.

# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Descripción

- Movilidad de las estudiantes y docentes que participan en el proyecto desde Córdoba a San Javier. Y en la visita guiada a Viva el Monte, movilidad de los estudiantes y docentes (30 personas aprox.) desde el I.P.E.M nº 364 hasta el galpón de la cooperativa en la localidad de Travesía. 4800 pesos (de pasajes)

## Bibliografía pertinente

Altieri, M. A. (1995). Agroecology: the science of sustainable agriculture (No. Ed. 2). Intermediate Technology Publications Ltd (ITP).

Giobrelina Beatriz, (2011) La defensa del suelo agrícola de calidad como recurso finito y estratégico para la soberanía alimentaria y la sustentabilidad local y global. El caso de la Huerta del gran Valencia.

Altieri, M. A. M. A. (1998). Agroecología: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável.

Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital intelectual.

Gliessman, S. R., Engles, E., & Krieger, R. (1998). Agroecology: ecological processes in sustainable agriculture. CRC Press.

Martínez, G. J. (2011). PLURALISMO MÉDICO Y ETNOMEDICINA ENTRE LOS TOBAS (QOM) DEL RÍO BERMEJITO (CHACO, ARGENTINA). DESAFÍOS Y APORTES PARA UNA GESTIÓN INTERCULTURAL DE LA SALUD EN EL IMPENETRABLE CHAQUEÑO/Medical pluralism and ethnomedicine among the Toba (Qom), Bermejito. Revista del Museo de Antropología, 4(1), 195-210.

Ávila, O. S. (2008). Estudios de extensión en humanidades: Hacer y pensar con otros en la universidad pública. E+ E: Estudios de Extensión en Humanidades, 1(1).

Santos, B. D. S., & de Sousa Santos, B. (2006). Renovar la teoría crítica y reinventar la emancipación social encuentros en Buenos Aires (No. 316 301.01). e-libro, Corp.

Pacheco, M. (2004). Reflexiones en torno a la construcción del espacio de la extensión universitaria hoy. Cuadernos de Educación, (3).

Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. Temas de Patrimonio Cultural 8, 11.

Esteve Fabregat, C. (2008). Acompañamientos a una teoría de la complejidad. Desacatos, (28), 101-134.

Romero, Flavia (2017) Razones, emociones y algunas preguntas para evaluar (y evaluarse en) las prácticas de extensión.

Bretón, V., & Roca, R. Á. (Eds.). (2010). Actes del Congrès Reformes Agràries i Gestió dels Recursos Naturals a l'Àfrica i l'Amèrica Llatina: Lleida, 25-26-27 de novembre de 2010. Edicions de la Universitat de Lleida

**Nombre y apellido / Año de ingreso / Año que cursa / cant. materias aprobadas**

Micaela Belen Crespo/2010/4to año  
Renata Guanini/2013/4to año

## Apoyo solicitado y justificación

Aportes materiales

En cuanto a los gastos previstos para la realización del proyecto,

- Serán destinados en primer lugar a la construcción de los recetarios, calculamos 5000 pesos para 200 copias
- Gastos otros que surjan en el transcurso de la realización del proyecto, por ejemplo los elementos necesarios para realizar huertas, para los talleres de cocina, etc, estimamos unos 2000 pesos.
- Movilidad de las estudiantes y docentes que participan en el proyecto desde Córdoba a San Javier. Y

## Objetivos y Metas a alcanzar

### Objetivo general

APORTAR a la reflexión y a la transformación de prácticas desde una perspectiva antropológica, etnobotánica y pedagógica de la relación entre la población que habita la zona sur del Valle de Traslasierra, y las prácticas alimentarias vinculadas al monte nativo junto con los estudiantes, docentes y no docentes de la escuela secundaria de San Javier.

### Objetivos Específicos

## Actividades

# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Actividades

Código	Mes Ejecución	Descripción Corta	Descripción Actividades
<b>Año 2018</b>			
6212	Marzo 2018	Intercambio de conocimientos	Taller que se realizaría entre pobladores locales, asociación civil, comunidad escolar y estudiantes y sus familiares, sobre el reconocimiento y uso de la flora nativa haciendo énfasis en Qué se come y con qué se curan. Esta instancia persigue la revalorización y auto reconocimiento de los saberes con que cuentan los pobladores, a fin de estimular su recirculación local en el medio formal (escolar).
6213	Abril 2018	Pasear por el Monte	El objetivo de este taller es reconocer nuestra flora local con valor medicinal y alimentaria u otros usos de importancia cultural (maderables, leñas, etc.). Se recolectarán, reconocerán e identificarán en su propio hábitat el material vegetal y se lo documentará en forma de pliegos de herbarios didácticos para ser utilizados por la comunidad escolar en futuros talleres. Asimismo, este taller permitirá la articulación entre los profesionales universitarios y actores locales. El objetivo mayor de
6215	Junio 2018	Taller de fotografías	Con el fin de seguir reconociendo las especies de interés cultural se realizará un block de fotos enfatizando en sus características morfológicas más relevantes con el fin de facilitar su reconocimiento a futuro.
6216	Agosto 2018	Las Recetas del Abuelo	Estas actividades estarán acompañadas por los directores del proyecto e integrantes especialistas en etnobotánica. Para estos últimos talleres la obtención de datos y actividades se centrarán en la búsqueda de conocimientos tradicionales sobre recetas y cuestiones relacionadas a la alimentación y a la medicina tradicional. Se discutirán las distintas formas de producción de alimento, la diversidad de ingredientes y objetos utilizados como las distintas significaciones que se le da a la comida e
6217	Septiembre 2018	La Botánica Serrana	Estas actividades estarán acompañadas por los directores del proyecto e integrantes especialistas en etnobotánica. Para estos últimos talleres la obtención de datos y actividades se centrarán en la búsqueda de conocimientos tradicionales sobre recetas y cuestiones relacionadas a la alimentación y a la medicina tradicional. Se discutirán las distintas formas de producción de alimento, la diversidad de ingredientes y objetos utilizados como las distintas significaciones que se le da a la comida e
6219	Octubre 2018	Misturas de Ayer y de Hoy	Estas actividades estarán acompañadas por los directores del proyecto e integrantes especialistas en etnobotánica. Para estos últimos talleres la obtención de datos y actividades se centrarán en la búsqueda de conocimientos tradicionales sobre recetas y cuestiones relacionadas a la alimentación y a la medicina tradicional. Se discutirán las distintas formas de producción de alimento, la diversidad de ingredientes y objetos utilizados como las distintas significaciones que se le da a la comida e
6221	Noviembre 2018	¿Qué transformamos?	Estas actividades estarán acompañadas por los directores del proyecto e integrantes especialistas en etnobotánica. Para estos últimos talleres la obtención de datos y actividades se centrarán en la búsqueda de conocimientos tradicionales sobre recetas y cuestiones relacionadas a la alimentación y a la medicina tradicional. Se discutirán las distintas formas de producción de alimento, la diversidad de ingredientes y objetos utilizados como las distintas significaciones que se le da a la comida e

## Postulantes

### Estudiantes

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Carrera	e-mail
1	Crespo, Micaela Belen	DNI 35474117	Universidad Nacional de Córdoba	Biólogo	micacrespo.mc@gmail.com
2	Guagnini, Renata	DNI 36156429	Universidad Nacional de Córdoba	Licenciado en Antropología	renataguagnini@gmail.com



# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Postulantes

### Graduados

Nro.	Apellido y Nombre	Documento	Universidad	Carrera	e-mail
------	-------------------	-----------	-------------	---------	--------

### No Docentes

Apellido y Nombre	Universidad	Unidad Académica	Telefono	e-mail	Número de Documento	Tipo de Documento
-------------------	-------------	------------------	----------	--------	---------------------	-------------------

### Organizaciones Participantes

Tipo de organización	Nombre	Domicilio	Teléfono	e-mail	Contacto
Cooperativa	Viva el Monte	publica sn - Travesia, Córdoba	03544-15559119	notiene@gmail.com	Cintia Jancik

No Presentar

No Presentar

# Descripción Propuesta

becasseu16-UNC566 - Sabores de Monte



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



Secretaría  
de Extensión  
Universitaria

## Costos

### Presupuesto

Tipo	Descripción	Actividad	Cant.	Costo unitario	Costo total
------	-------------	-----------	-------	----------------	-------------

<b>Insumos</b>					
Fotografías, videos	Serán destinados en primer lugar a la construcción de los recetarios, calculamos 5000 pesos para 200 copias - Gastos otros que surjan en el transcurso de la realización del proyecto, por ejemplo los elementos necesarios para realizar huertas, para los talleres de cocina, etc, estimamos unos 2000 pesos. - Movilidad de las estudiantes y docentes que participan en el proyecto desde Córdoba a San Javier. Y en la visita guiada a Viva el Monte, movilidad de los estudiantes y docentes (30 personas aprox.) desde el I.P.E.M nº 364 hasta el galpón de la cooperativa en la localidad de Travesía. 4800 pesos (de pasajes)	6215, 6216, 6219, 6221	100	\$ 100.00	\$ 10,000.00

Subtotal Insumos:	\$ 10,000.00
Total presupuestado:	\$ 10,000.00

No Presentar

No Presentar