

Sustentabilidad alimentaria de poblaciones periurbanas y comunidades rurales. Parte II

Rodríguez Sandra, Alejandro Ceresa y Teresa Hiramatsu

Departamento de Economía, Política y Administración rural
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Cuyo

Este trabajo es continuación del artículo publicado en la edición anterior, y está enfocado en completar las necesidades observadas en la primera parte del proyecto, surgido a partir de la necesidad de un grupo de mujeres que habitan distintos barrios en el distrito Capdeville, Departamento de Las Heras, Mendoza. En esta segunda etapa del proyecto se profundizó en la capacitación en distintos talleres de buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos seguros en la Asociación Civil Gestión Nativa, como así también se trabajó plenamente en diferentes áreas como ambiente, violencia entre otros temas.

Los Objetivos específicos de la segunda parte del abordaje del proyecto Mauricio López son:

- Profundizar con los actores sociales la cultura ambiental.
- Caracterizar y manejar los residuos originados por las distintas actividades en la Asociación Gestión Nativa.
- Identificar distintos tipos de violencias que pueden manifestarse en la vida cotidiana.
- Concientizar sobre nuestros derechos.
- Participar en la radio "Los Sueños" con charlas en vivo de distintas temáticas de interés para la comunidad del barrio Yapeyú

Compromiso con el medio ambiente

- *¿ Qué hicimos, qué aprendimos?*

En Gestión Nativa, nuestra colaboración en el área de Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, en una primera etapa, fue analizar en el terreno cuáles eran los sectores donde se concentraban los residuos y de qué tipo eran los mismos.

La Asociación cuenta con un vivero donde se siembran distintas variedades de plantas nativas,

una cocina en la cual se producen comidas típicas, mermeladas y conservas y un CENS donde se brinda educación a adolescentes y personas adultas. Todas estas áreas de trabajo generan desechos y nuestro objetivo fue darle una ubicación concreta a los mismos y su efectuar una clasificación, para maximizar la utilidad de los mismos, a través de la reducción, el reuso y el posible reciclaje, cuidando así la salud de las personas que trabajan y estudian en este lugar. Una disposición ineficaz de basura genera enfermedades y posibilita plagas como la presencia ratas, moscas y mosquitos, etc.

Los resultados del análisis del terreno indicaron que el vivero y la cocina generaban desechos orgánicos, los cuales eran utilizados para hacer abono orgánico (compost) y el CENS 3-415, producía residuos como papeles, envoltorios de plástico, restos de comida, botellas de plástico. En consecuencia, planteamos la estrategia de la realización de un taller de clasificación de residuos, cuya meta fue concientizar a los alumnos del CENS, de la necesidad de colocar los residuos en un sector puntual, concientizar la importancia de clasificarlos para poder reutilizarlos o darles un destino final. Buscábamos dejar un claro mensaje de que los residuos son materiales que pueden ser útiles, que el manejo de los mismos implica un gasto de dinero, de petróleo y trabajo humano y por esto tiene un gran valor el manejo y organización adecuada. El taller se basó en una breve y concreta charla sobre el valor de los residuos y de cómo clasificarlos. Como resultado del taller se realizaron carteles para la clasificación de residuos, reutilizando los que se podían reciclar y dando destino final a aquellos que no podían reutilizarse.



Imágenes de talleres de residuos realizados en CENS 3-415

Lo que nos faltó:

Nos hubiera gustado hacer un seguimiento respecto al funcionamiento de la clasificación de residuos en Gestión Nativa, pero por la fecha de finalización de proyecto esto no fue posible.

- **Tomar conciencia sobre la violencia:**

En el CENS 3-415 se dio un Taller de los tipos de violencia, incluido el “bullying” o acoso escolar. El grupo de alumnos nos recibió cálidamente, nos comentaron casos reales de violencia que conocían o vivían y mostraron especial interés en el tema. Tuvimos la suerte de coincidir con la profesora de psicología, quien dio importantes pautas y aportes sobre la violencia, y una vez más corroboramos la necesidad de abordar los temas desde lo interdisciplinar.

- **Nuestros derechos**

Los derechos laborales fueron otro de los tópicos que elegimos. Nos parece que el trabajo, como fuente principal de recursos para la familia, provee bienestar, tanto para el trabajador como para su familia. Consideramos que es de suma importancia la protección de la parte más débil en todas las relaciones sociales.

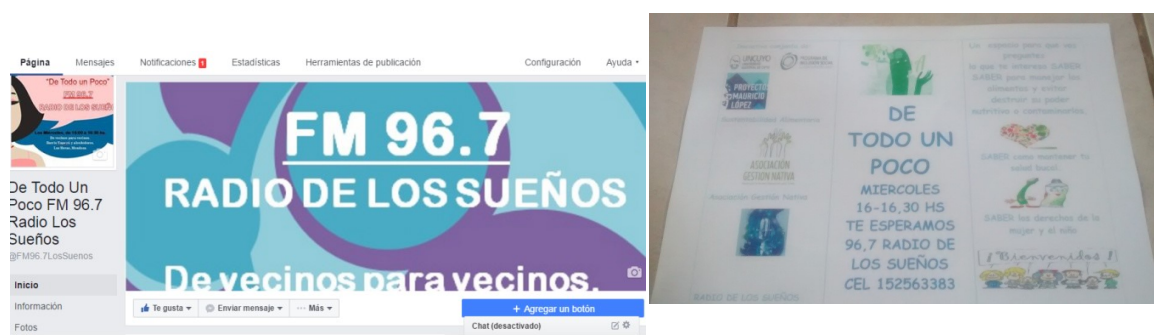
En definitiva nuestra estrategia consistió en la apertura al diálogo respecto de estos temas, dar a

conocer las herramientas para hacer valer derechos, que existen, que es posible reclamar y muchas veces por desconocimiento o desidia no son aplicados.

Muchas veces nos encontramos con la dificultad de no poder dar respuesta concreta a algunas inquietudes que excedían el campo propiamente jurídico, basadas por lo general en carencias sociales difíciles de cubrir. De manera que nuestro objetivo muchas veces fue concientizar, promoviendo el respeto de unos hacia otros, empezando en la familia, para continuar en otros espacios, como la escuela y el trabajo; y no basarnos únicamente en la ley, sino en pautas y valores sociales que toda comunidad debería respetar.

• Radio “Los sueños” barrio Yapeyú

Logramos llegar a la comunidad a través de un programa semanal al cual llamamos “DE TODO UN POCO” sintetizando con esto la idea de lo que abordaríamos distintos temas, relacionados con Bromatología, Salud, Ambiente entre otros. Fue muy interesante y gratificante contribuir con temas como Manipulación de alimentos, Elaboración de conservas, ETAS (Enfermedades de Transmisión Alimentaria), Celiaquía, violencia de género, los derechos de la mujer, diabetes, el cuidado de los dientes, limpieza de tanques de agua, clasificación y manejo de residuos, reciclaje, etc.



Imágenes de gacetilla y programa semanal de charla radial

Para contestar las dudas de las personas que asistían a la radio y de los oyentes, se repartía en la semana gacetillas con el tema a tratar, también se dejaban buzones para colocar las preguntas, que luego se contestaban al aire durante el programa. Otra forma de contacto fue a través de las líneas telefónicas con mensajes de texto y por Facebook; fue muy estimulante, recibir comentarios que nos manifestaban la necesidad de contar y preguntar sobre los distintos temas que tratábamos. Fue una valiosa experiencia, que nos permitió sentir que dábamos un aporte desde nuestros roles. Destacamos que en el espacio radial siempre fuimos muy bien recibidos y el trato fue excelente

Lo que nos faltó: Si bien se dieron varias charlas radiales sobre el medio ambiente, con sus distintas problemáticas, nos faltó generar más y mejores espacios de conciencia sobre el medio ambiente y las acciones del hombre que dañan al mismo.

Conclusiones

Lo más importante que aprendimos de esta experiencia fue que pudimos afrontar y superar los desafíos propuestos, que el trabajo de equipo rompió todas las barreras de distintas culturas y realidades sociales. Comprender que somos parte de una sociedad con numerosas necesidades que muchas veces no son satisfechas.

Que la inclusión social la hacemos todos los actores aportando nuestros saberes a la comunidad para poder superar y ayudar a que se desarrollen lo mejor posible dentro de todos los contextos sociales que les toca vivir.

Palabras clave: Seguridad alimentaria – Sostenibilidad – Población rural – Mendoza – Argentina

Bibliografía

- González, Gisela. Residuos sólidos urbanos en Argentina. Tratamiento y disposición final. Situación actual y alternativas futuras. 2010. Disponible en www.igc.org.ar/megaciudad/N3/Residuos%20Solidos%20Urbanos%20CAMARCO.pdf
- Industrias Agroalimentarias (on line) disponible en: <http://www.ITA-CS.cjb.net> - Cedido por JAMBILLO "DE PU"
- López, M.L. 2011. La demanda en extensión universitaria como problema metodológico. Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguas Calientes 52. México. pp. 63-69
- Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, 2007 (on line) disponible en : http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf?ua=1
- Nielsen, S Suzanne. 2009. Parte I: información general: El etiquetado nutricional. pp. 41-60. En: Análisis de los alimentos. Editorial Acribia.
- Schwedt, Goerg. 2000. Frutas y hortalizas: conservas, zumos y otras bebidas. pp. 82-97. En: Experimentos con productos de supermercado: Merceología química. Acribia.
- Silvestri, Alejandro. 2010. Parte III: Agentes tóxicos naturalmente presentes en los alimentos. Capítulo 6. Péptidos y proteínas tóxicas Pag. 96-101. En: Toxicología de los alimentos. Buenos Aires, Argentina, Editorial Hemisferio Sur.
- Silvestri, Alejandro. 2011. Módulo II pp 53-75; Módulo III pp 79-122; módulo IV, pp 127-185. Módulo V. pp 189-238. Módulo VI, pp 243-281. En: Comer sin riesgos. Buenos Aires, Argentina, Editorial Hemisferio Sur.