

SE26-184

Saberes que Nutren: Promoviendo Hábitos Saludables y Alternativas Libres de Gluten

TEMA

Alimentación

CONTINUIDAD

En desarrollo

AÑO DE INICIO

Desde 2026

TIPO

Proyecto UNICEN

ALCANCE TERRITORIAL

Varios lugares



Taller en escuela Secundaria N°13 y primer encuentro taller de cocina MGT N°4 — Foto: Integrantes del proyecto de extensión

• Descripción

Saberes que Nutren desarrolla acciones de extensión orientadas a promover la seguridad alimentaria inclusiva, hábitos saludables y la educación alimentaria en instituciones educativas del PET y organizaciones comunitarias de la Mesa de Gestión Territorial N°4 de Olavarría. El proyecto articula el trabajo de docentes, estudiantes de Ingeniería Química, Licenciatura en Tecnología de los Alimentos y Medicina, junto con instituciones del territorio y

la asociación Celíacos Olavarría. A través de talleres participativos, actividades lúdicas y de cocina saludable, se abordan hábitos alimentarios, enfermedad celíaca, elaboración de preparaciones con y sin gluten y manipulación segura de alimentos. Además, se construye un recetario comunitario con recetas accesibles y nutritivas. La experiencia fortalece los vínculos entre la Universidad y la comunidad y contribuye a la formación integral de los estudiantes mediante el aprendizaje situado y el compromiso social.

• Asunto específico

Educación alimentaria y elaboración de preparaciones saludables, accesibles e inclusivas

• Demanda / origen

Construcción conjunta. La experiencia surge a partir de demandas de escuelas secundarias y de la Mesa de Gestión Territorial N.º 4 de Olavarría. Las instituciones manifestaron la necesidad de fortalecer la educación alimentaria y la promoción de hábitos

saludables, así como de desarrollar preparaciones saludables, con y sin gluten, utilizando los alimentos provistos por el Programa MESA Bonaerense. Además, se identificó la necesidad de generar espacios comunitarios de encuentro, intercambio y participación que fortalecieran los vínculos sociales y la construcción colectiva de saberes.

• Articulación PET

En las escuelas secundarias se realizan talleres sobre alimentación saludable, actividad física, enfermedad celíaca y manipulación segura de alimentos, a través de juegos, meriendas y premios. En la MGT N°4 se desarrollan talleres mensuales de cocina saludable, donde se elaboran recetas accesibles, se promueve el intercambio de saberes y se construye un recetario comunitario.

ARTICULA CON

Olavarría Sur · Olavarría Este

• Equipo

DIRECCION

Luciana Girard

CO-DIRECCION

Maria Luisa Franchi

COLABORADORES

Domato Joaquín, Capitani Marianela Ivana, Capdevila Verónica Elizabeth, Coronel Estefanía Belén, Ramos Pamela, Cortese Claudio Maximiliano, de Figueiredo Ana Karina, Manrique Guillermo, Durruty Ximena, Fanesi Daiana, Rikal Luis, Protti Cosenza Luciano, Fernandez Alzuri Agustina, Wagner Claudia, Silverii Beatriz, Lavarrieta Eugenia, Dellestesse Maximiliano, Mentasti Luciana, Cura Carolina Inés, Alsina Estefanía, Navarro Valentina Guadalupe, Riccobene Isabel Concepción, Riccobene Julieta

• Unidades y espacios institucionales

UNIDADES PARTICIPANTES

Fac. de Ingeniería · Fac. de Ciencias de la Salud

ESPACIOS INSTITUCIONALES

SEVyT

• Localización

Olavarría

• Poblaciones

Adolescentes · Personas adultas · Comunidades educativas

• Capacidades universitarias

Formación · Acompañamiento comunitario

• Organizaciones vinculadas

- Colegio Fray Mamerto Esquiú
 - Escuela Secundaria N° 13
 - Facultad de Ciencias de la Salud, UNICEN
 - Mesa de Gestión Territorial N° 4
-

• Materiales y recursos

Flyer de difusión del taller

<https://www.instagram.com/p/DaEPdloBHIv/?igsh=ZjBiZTZtbWo1anFy>

Publicacion de Instagram

<https://www.instagram.com/p/DaVVYxRAFIY/?igsh=NWI3ZmhINXVjcXF5>

Publicacion de Instagram

<https://www.instagram.com/p/DaxorO2Eem1/?igsh=MW83ZjZ6eHdzZHJpbg==>