

AREA TEMATICA: EDUCACION

Interacciones educativas entre la Universidad y la Escuela con el fin de promover el consumo de carne de pescado

Cadoche, L.¹; Garbe, N. E.²; Blanco, I. A.²; Verdaro, A.³

lcadoche@fcv.unl.edu.ar

Cátedra de Matemática¹, Cátedra de Acuicultura², Lic. en Nutrición, Graduada U.N.L.³.

PEIS: “Modelo educativo para promover el consumo de carne de pescado en escolares”

La carne de pescado es un alimento con gran valor nutritivo y su consumo es sumamente importante para la dieta humana ya que aporta proteína de alto valor biológico, gran variedad de vitaminas y minerales, así como ácidos grasos esenciales. Sin embargo, estos beneficios reportados incluso por la FAO/OMS² entre otros documentos relacionados con recomendaciones para una alimentación saludable, no son considerados aún en su justa medida por los argentinos, quienes prefieren por mayoría, las carnes rojas¹.

Es conocido que, los primeros años de vida son importantes para reforzar los hábitos alimentarios futuros y también que los niños son importantes actores transformadores de su entorno. Es así que, motivados por el deseo de promover el consumo de la carne de pescado y su potencial nutricional, en la Facultad de Cs. Veterinarias de la UNL, y desde la cátedra de acuicultura diseñamos y estamos trabajando en un proyecto de extensión que pretende llegar a niños en edad escolar para esta difusión. La propuesta consiste en interactuar con ellos para instruirlos de manera lúdica, entretenida, pero rigurosa sobre los beneficios nutricionales de incluir en la alimentación cotidiana al pescado, especialmente las especies de nuestros ríos, así como también advertirles los posibles riesgos por su mala manipulación o cocción inapropiada, propiciando de este modo, mejoras en las dietas diarias.

Para esto, en una primera etapa, el equipo extensionista de la FCV- UNL y las profesoras de la cátedra “Taller de Prácticas” del Profesorado de Educación Primaria de la Escuela Normal Superior n° 30 de la ciudad de Esperanza trabajaron conjuntamente para el diseño del modelo educativo apropiado.

Posteriormente, las acciones con los niños en edad escolar, se llevaron a cabo en un Centro de Atención primaria de la Salud de un barrio de la ciudad de Esperanza, Santa Fe, cuyo equipo médico trabaja en la concientización de buenos hábitos para mejorar la calidad de vida.

El resultado de este trabajo tuvo un alto potencial formativo. Las alumnas del profesorado asistieron a encuentros de capacitación sobre acuicultura, anatomía, morfología y fisiología de los peces, calidad nutricional, peligros y riesgos del consumo de pescado. El equipo de extensionistas de la Facultad participó de talleres en los que los futuros profesores de enseñanza primaria diseñaron talleres para niños, que buscan instruirlos acerca de nociones sobre los beneficios de la ingesta de pescado, así como la importancia de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos para una alimentación saludable.

Los universitarios aprendimos cómo llegar con distintos recursos lúdicos, divertidos y rigurosos a los niños y los docentes de primaria fortalecieron sus conocimientos acerca de acuicultura y otros temas anexos.

La experiencia, que aún continúa pretende replicar los encuentros y talleres formativos en otros centros de Salud, comedores comunitarios dirigidos no solo a los niños sino también a los padres y personal, responsables de la alimentación de ellos.

Bibliografía

- 1.- Britos, S., Saraví, A., Vilella, F. (2010). Buenas prácticas para una alimentación saludable de los argentinos. 1a ed. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.
- 2.-FAO. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación (2008). Manual de inspección de los alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO alimentación y nutrición. N°89. Roma, Italia. 83p.