



POSADAS, 02 DIC 2022

**VISTO:** El Expediente CUDAP:EXP-S01:0003593/2022, de solicitud de inclusión como Practicas Sociales Educativas y suplemento al título al proyecto "Talleres sobre conservas vegetales y buenas prácticas agrícolas destinados a la Unidad V del Servicio Penitenciario de Misiones", de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones, aprobado en el marco de los Proyectos PROFAE 2020-2021; y,

**CONSIDERANDO:**

**QUE;** por resolución 2018-233-APN-ME del Ministerio de Educación y la Secretaria de Políticas Universitaria invitan "...a las instituciones universitarias públicas, pertenecientes al Sistema Universitario Nacional que, en el marco de la autonomía, incorporen en los diseños curriculares y planes de estudios de las carreras de pregrado y grado, prácticas sociales educativas o como las instituciones las denomine, cuyo cumplimiento será requisito necesario para la obtención del título universitario".

**QUE;** la Universidad Nacional de Misiones, por Ordenanza del Consejo Superior N° 063/19, crea el Programa de curricularización de las Practicas Sociales Educativa y su incorporación como suplemento al título.

**QUE,** por Resolución CS N° 072/21 se aprueba la Resolución Rectoral N° 550/21, por la que se resuelve la aprobación de las propuestas presentadas por las Unidades académicas y las dos escuelas de la Universidad Nacional de Misiones, pudiendo estas ser incluidas como Prácticas Sociales Educativas, Resolución CS N° 001/21 Programa de Fomento a las Actividades de Extensión (PROFAE).

**QUE;** la Secretaría General Académica ha analizado dicha propuesta, entendiendo que cumple con los requerimientos de las normativas vigentes.

**QUE;** es necesaria su aprobación por la máxima autoridad de esta universidad nacional, para su posterior elevación al Ministerio de Educación de la Nación; a fin de solicitar el reconocimiento oficial y la asignación de validez nacional al título mencionado.

**QUE,** el tema fue tratado sobre tablas y aprobado por unanimidad de los Consejeros participantes, en la 1ª Sesión Extraordinaria/2022 del Consejo Superior, efectuada el día 12 de Octubre de 2022.

**Por ello:**

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES  
RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º: APROBAR;** el proyecto "Talleres sobre conservas vegetales y buenas prácticas agrícolas destinados a la Unidad V del Servicio Penitenciario de Misiones", de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, de la Universidad Nacional de Misiones, como Prácticas Sociales ...//

**156/2022**



MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES  
CONSEJO SUPERIOR  
CAMPUS UNIVERSITARIO - RUTA 12 - KM - 7 1/2  
MIGUEL LANÚS - 3304 - POSADAS - MISIONES

"Las Malvinas son argentinas"

POSADAS, 02 DIC 2022

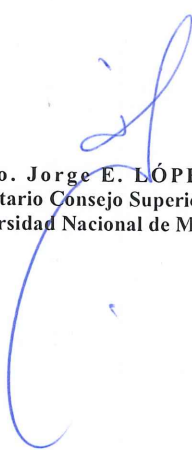
...//Educativas y su inclusión como suplemento al título, conforme Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución.-

**ARTICULO 2°: SOLICITAR**, a la Dirección Nacional de Gestión Universitaria, la emisión de la disposición correspondiente, a los fines de incorporar como información al certificado analítico, continente del Suplemento al Título Universitario, de la propuesta mencionada en el Artículo 1°.-

**ARTÍCULO 3°: REGISTRAR**, Comunicar, Notificar y Cumplido, **ARCHIVAR**.-

### RESOLUCIÓN CS Nº 156/2022

GES/vag  
GnM



Bqco. Jorge E. LÓPEZ  
Secretario Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones



MSc. Ing. Alicia V. BOHREN  
Presidenta Consejo Superior  
Universidad Nacional de Misiones



## ANEXO RESOLUCION CS Nº 156/2022

### 1. Título del Proyecto:

Talleres sobre conservas vegetales y buenas prácticas agrícolas destinados a la Unidad V del Servicio Penitenciario de Misiones.

### 2. Justificación del Proyecto:

En la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales (FCEQyN) de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) se llevan a cabo un gran número de Proyectos de Investigación en Tecnología de Alimentos, que buscan innovar, optimizar los procesos de elaboración y agregar valor nutricional en diferentes alimentos, como frutas, mandioca, estevia, lácteos, yerba mate, panificados, entre otros. Las docentes-investigadoras del equipo de trabajo que presentan este proyecto de extensión integran Proyectos de Investigación acreditados por la UNaM y cuentan con una amplia trayectoria en investigación y desarrollo de tecnologías de conservación de frutas. En el marco de los Proyectos de Investigación, han promovido la participación de estudiantes que se iniciaron en la investigación a través de las Becas CIN y UNaM. En este sentido, el presente proyecto es oportuno para constituir una Práctica Social Educativa que permita la formación teórico-práctica en tecnologías de preservación de alimentos y ética ciudadana, mediante la vinculación con una institución pública externa, de los/las estudiantes. En base a lo expuesto, el presente proyecto de extensión pretende generar la vinculación de la Universidad con la Unidad V: Penal de Mujeres del Servicio Penitenciario Provincial. Para una exitosa reinserción social de esta comunidad es fundamental que puedan sostenerse económicamente, por lo que se pretende realizar capacitaciones en tecnologías simples y económicas de conservación de frutas y verduras que puedan aplicar como herramienta de trabajo tanto dentro del penal como al momento de su reinserción social.

### 3. Identificar a los destinatarios:

El presente proyecto de extensión será destinado a la comunidad del Correccional de Mujeres - Unidad V del Servicio Penitenciario de la Provincia de Misiones. El mismo se encuentra ubicado en Barrio Sesquicentenario (entre calles 166 y calle 44 B) de Posadas; distante a unos 100 metros de la Ruta Nacional N°12. El correccional se clasifica como de "Mediana seguridad"; y fue construido dentro del sistema denominado mixto: celdas colectivas y pabellones. En la actualidad aloja a 39 personas, en un rango etario de 18 a 72 años.

### 4. Situaciones o necesidades sociales que justifican la intervención de la Universidad a través de la Extensión Universitaria:

Uno de los aspectos principales de la reinserción social de una persona privada de su libertad es la inclusión laboral. Con trabajo podrá conseguir los recursos necesarios para cubrir necesidades de subsistencia y ocio, y podrá sustentar a su familia. Una adecuada inserción laboral permite la reinserción social plena, y es una manera de controlar la reincidencia al crimen que surge de



## ANEXO RESOLUCION CS Nº 156/2022

los ámbitos de marginalidad social. El objetivo principal de la Unidad V del Servicio Penitenciario Provincial es bajar al máximo la tasa de reincidencia. Uno de los puntos claves para lograr este objetivo es que las personas cuenten con un oficio que les permita desarrollarse económicamente cuando se reinsertan en la sociedad. En adhesión a las políticas de reinserción social de esta Unidad Penal y fomentando la cultura del trabajo de su población, se pretende realizar talleres de capacitación que les permita elaborar conservas de vegetales mediante alternativas de procesos de preservación que sean de fácil aplicación y económicas, con la finalidad de obtener productos de alto valor y seguros para ser almacenados por largos periodos y/o comercializados. Se brindará asesoramiento sobre los siguientes aspectos: buenas prácticas de alimentos, alimentación saludable, buenas prácticas agrícolas y procesos de conservación de alimentos, con fundamentos científico tecnológicos.

Cabe destacar que la ejecución del proyecto resulta factible debido a que actualmente, se llevan a cabo en el penal las siguientes actividades:

- Taller de cocina: donde se produce diariamente el racionamiento para la población penal y personal del Servicio de Guardia.
- Taller de huerta orgánica: destinando la producción de verduras variadas para la cocina del penal.

Finalmente, se espera que los conocimientos adquiridos sean aplicados en la elaboración de conservas para el consumo diario de las internas y del personal de la institución.

### 5. Justificar la estrategia de abordaje de la problemática seleccionada

El proyecto contempla el desarrollo de talleres de capacitación sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, buenas prácticas agrícolas, alimentación saludable y métodos de conservación para prolongar la vida útil de los alimentos con recursos económicos y de fácil aplicación (mermeladas y conservas de vegetales). Se llevarán a cabo clases teórico-prácticas y el desarrollo in situ de productos procesados dándole participación activa a la comunidad del penal. Se priorizará la modalidad presencial con grupos reducidos, siguiendo los protocolos sanitarios establecidos por la institución en el contexto de pandemia (Covid-19). Además, se prevé diseñar material audiovisual y clases teórico-prácticas virtuales en caso que la situación sanitaria no mejore (en este caso la modalidad será semipresencial, se realizarán encuentros presenciales sólo para la elaboración de los productos in situ). Las clases virtuales serán grabadas y se les hará llegar el material impreso. Lo que resulta factible ya que el penal cuenta con la tecnología necesaria para la proyección de los vídeos y próximamente conexión a internet. En las clases teórico-prácticas presenciales se emplearán proyector, material impreso, instrumentos de medición, equipamiento y utensilios de cocina del penal (cocina, ollas, etc.). La didáctica a emplear pretende ser interesante, atractiva y de fácil comprensión. Asimismo, se busca que con los conocimientos adquiridos en los talleres, las personas puedan continuar aplicando los procesos de conservación en el correccional o como un oficio en la etapa de reinserción social.

### 6. Antecedentes:



## ANEXO RESOLUCION CS Nº 156/2022

Las docentes-investigadoras que integrarán el grupo extensionista son dos Ingenieras en Alimentos y una Ingeniera Química, que llevaron o llevan a cabo sus tesis doctorales y de maestría en temas afines a la conservación de alimentos. Además, se desempeñan como docentes de diferentes cátedras de las carreras de Ingeniería Química e Ingeniería en Alimentos y en la Maestría de Tecnología de los Alimentos de la FCEQyN. Pertenecen al grupo de Preservación y Envases del Instituto de Materiales de Misiones (UNaM-CONICET) y cuentan con una amplia experiencia en el estudio de distintas tecnologías de procesamiento y preservación de alimentos, como en el análisis de la calidad nutricional y sensorial de los mismos. Han publicado artículos científicos en revistas especializadas y congresos nacionales e internacionales de Tecnología de Alimentos. Han dirigido y/o codirigido becas de iniciación a la investigación y prácticas profesionales. Este grupo también ha dictado Talleres de Procesos de Conservación de Alimentos en Escuelas Técnicas mediante el PROFAE (Res. Nº1748, 2017). Además, cuentan con experiencia en capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura destinadas a productores de Ferias Francas de la provincia. Asimismo, las investigadoras integran y han integrado los siguientes proyectos de investigación acreditados por la Universidad Nacional de Misiones: “Diseño del proceso de impregnación y elaboración de productos reducidos en calorías en base a frutas fortificadas con ca, mg y ácido ascórbico” (16Q1064 PI/Res CD Nº: 155-19). “Desarrollo y caracterización de bolsas y envases flexibles biodegradables a partir de almidón de mandioca” (16/Q1123-PI/Res CD Nº: 098/19) “Deshidratación osmótica de frutas en ciclos sucesivos: diseño y análisis del proceso y calidad del producto” (16Q573/Res CD Nº: 251-15). “Procesos sostenibles de deshidratación aplicados a la preservación de frutas tropicales” (16Q485/Res. CD Nº 221/14). “Efectos del pre-tratamiento con calcio sobre la calidad de Frutas en almíbar” (16Q334/ Res. CD Nº 309/06). “Desarrollo y aplicación de recubrimientos activos a base de almidón de mandioca modificado para incrementar la vida útil de frutas cortadas” (16Q595/Res CD Nº: 399-15).

Las docentes- investigadoras de la FCEQyN que integrarán el grupo extensionista son:

- Directora: Lovera, Nancy Noelia, DNI: 29.899.894 (Dra. en Ingeniería, Ing. Química).
- Co-Directora: Trela, Valeria Daiana, DNI: 32.670.941 (Mgter. en Tecnología de los Alimentos, Ing. en Alimentos).
- Coordinadora: Fernández, Paula Rosana, DNI: 32.844.690 (Dra. en Ciencias Aplicadas, Ing. en Alimentos).

Cabe destacar, que el equipo extensionista estará conformado, además, por un personal no docente y un estudiante de la UNaM; como así también por representantes de otras dos instituciones, cuya participación resultará indispensable para alcanzar los objetivos propuestos en el presente proyecto de extensión. A continuación, se detallan los roles y perfiles de los demás integrantes del equipo extensionista:

- Auxiliar de Extensión: Lesiuk, Silvia Graciela, DNI: 25.490.502 (Personal técnico no docente de la FCEQyN).



## ANEXO RESOLUCION CS Nº 156/2022

- Auxiliar de Extensión: Estrada, Ana Lucía, DNI: 32.502.627 (Licenciada en Nutrición – Actual coordinadora de la carrera de Nutrición en la Universidad de la Cuenca del Plata).
- Auxiliar de Extensión: Rodriguez, Ulises Isaías, DNI: 40.338.888 (Técnico Agropecuario. Personal de la Subsecretaría de Desarrollo Productivo del Ministerio de Agricultura Familiar de la Provincia de Misiones).
- Estudiante Extensionista: Se incorporará un estudiante de la FCEQyN que podrá capitalizar su trabajo de extensión como Práctica Social Educativa.

### 7. Objetivo general:

El objetivo general es transferir conocimiento acerca de métodos de preservación de alimentos y buenas prácticas agrícolas a la comunidad de la Unidad V del Servicio Penitenciario Provincial.

### Objetivos específicos:

- Capacitar a las personas del penal en forma teórica y práctica en métodos de preservación de frutas y verduras.
- Diseñar material didáctico simple que les permita elaborar conservas de frutas y verduras.
- Promover la soberanía alimentaria en el penal con capacitaciones sobre buenas prácticas agrícolas.
- Capacitar a las personas del penal sobre alimentación saludable.
- Generar un vínculo Universidad – Correccional de Mujeres del Sistema Penitenciario Provincial.
- Promover las Prácticas Sociales Educativas en el claustro estudiantil.

### 8. Descripción del Proyecto:

En base a los objetivos propuestos se propone la siguiente metodología de trabajo:

Actividad 1: Visita al correccional para evaluar cocina, huerta, disponibilidad de materiales y vinculación inicial con la comunidad del penal interesada en participar del taller.

Actividad 2: Planificación y organización de actividades con los integrantes del equipo de trabajo: docentes, no docente, alumno/a e instituciones participantes del proyecto.

Actividad 3: Adquisición de insumos y equipamientos necesarios para realizar los talleres y asegurar la calidad de los productos elaborados (frutas, verduras, pectina, ácido cítrico, azúcar, sal, vinagre, frascos, balanza, termómetros, refractómetro portátil, etc.). Cabe aclarar que los instrumentos de medición serán