

[Proyectos de extensión](#) Universidad Nacional de La Plata

- [Mesa de ayuda](#)

 Unlp logo sec ext

ANEXO 2: Formulario "Proyectos"

Todos sabemos algo, juntos sabemos mucho

Con integralidad, aportamos saberes y aprendemos

Imprimir

- [Proyecto completo](#)

Información general

Síntesis

Este proyecto apunta a contribuir a un proceso de transformación social, desarrollando trabajos en torno a la idea de integralidad, definida a partir de 3 componentes: extensión, investigación y enseñanza.

Buscamos potenciar el papel de trabajadores en la apropiación de saberes específicos, capacitar en sanidad de alimentos, promoviendo inclusión social y formando agentes sanitarios multiplicadores, con metodologías didácticas adecuadas.

Como comunidad, la UNLP cuenta con profesionales con idónea formación para capacitar personas, en lo que hace a valoración de bienes: salud y adquisición de capacidades prácticas para incorporación laboral. Desde hace más de 20 años el grupo interdisciplinario GEPSA realiza capacitaciones teórico-prácticas, actividades en gremios, bachilleratos de adultos, comedores barriales, productores familiares, cooperativas, contextos de encierro, etc.

Planeamos actividades de colaboración entre actores universitarios, donde cada actor aporta saberes y todos aprenden, contribuyendo a la creación cultural y al uso socialmente valioso del conocimiento, con prioridad a los sectores postergados.

Hasta la fecha más de 1400 personas recibieron la acreditación del Ministerio de Salud de la Pcia. de Bs As por estas capacitaciones.

Aportamos a capacitación en higiene alimentaria, producción de alimentos inocuos, seguridad alimentaria, reconociendo el papel de los trabajadores en la producción, elaboración y servicio de alimentos.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2018

Palabras Clave

Educación popular Tejido Social Manipulación de Alimentos

Línea temática

EDUCACIÓN PARA LA INCLUSIÓN

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Veterinarias

Facultades y/o colegios participantes

- Facultad de Ciencias Exactas
- Facultad de Trabajo Social

Destinatarios

Alumnos del Centro de Experimentación Bachillerato para Adultos en Sanidad – CEBAS N° 1 del Hospital San Juan de Dios, La Plata.

Internados de Granja de Rehabilitación "Revivir" en Cañuelas

Integrantes de los comedores, merenderos y cocinas de Organizaciones barriales: Locos Bajitos, Centro de estudios La Dorrego, El Gran Pez

Grupos barriales de cartoneros y recicladores del Movimiento de trabajadores excluidos (MTE)

Asistentes a los talleres del Centro Social y Cultural la 17.

Estudiantes del CEPT n 33 El Deslinde de Cañuelas y productores de la zona

Localización geográfica

Los puntos propuestos trabajo abarcan distintas localidades de la provincia de Buenos Aires: Cañuelas, San Vicente, Berisso, Ensenada. Y en el partido de La Plata: Altos de San Lorenzo, centros culturales y sociales, centros comunitarios de extensión universitaria.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

100

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

300

Detalles

Justificación

La relevancia del proyecto radica en las condiciones de trabajo en torno a manipulación de alimentos. Las estadísticas indican que en Pcia de Bs As hay un porcentaje elevado de enfermedades zoonóticas, como las diarreicas producto de higiene deficiente, llegó a ser de un 33,6%, cifra que justifica la aplicación de medidas de prevención y promoción de Salud. Buscamos dar respuesta a estos problemas con acciones que prevengan enfermedades evitables desde una perspectiva de promoción de la salud. Entendemos que los principales determinantes de la salud son producto de las desigualdades sociales. En este compromiso universidad/sociedad, intentamos aportar a la formación de profesionales comprometidos con la comunidad. En las capacitaciones del GEPSA combinamos dos componentes necesarios: tecnicismos básicos para adquirir criterios correctos de manejo seguro de alimentos y metodología didáctica adecuada. Las evaluaciones diagnósticas iniciales de los talleres tienen poca aprobación (menos de un 10%), refleja un desconocimiento en estas temáticas de sectores excluidos de circuitos laborales y educativos formales. El grado de alfabetización de los capacitandos y su dificultad para asistir a espacios educativos, son obstáculos para las actividades (según encuestas y charlas en los talleres). Esto nos llevó a desarrollar contenidos acorde a cada grupo y en espacios físicos amigables para todos. Se diseñan contenidos teórico-prácticos para planificar y organizar, llevar a cabo, evaluar, y hacer el seguimiento de un taller que fuera útil independientemente de los contextos específicos. Abordamos el material de capacitación utilizado, creando un producto que deriva de la tarea de nuestro grupo: el "Manual para el trabajo en aula" con contenidos necesarios y metodologías adecuadas para la capacitación de adultos atendiendo a los contextos (formales e informales) que se suceden en la producción de alimentos para consumo popular. Entendemos que estas instancias de capacitación y formación laboral aportan a la inclusión social y laboral de las personas que participan de los talleres. Los oficios que involucran la manipulación de alimentos se jerarquizan día a día y son mayores las exigencias. La certificación de haber aprobado el curso de capacitación en manipulación de alimentos, permite tramitar la Libreta Sanitaria, respaldando y mejorando las posibilidades de quien busca trabajo. La formación de agentes sanitarios que dicten los cursos en sus barrios, en sus lugares de trabajo, es fundamental, para lograr un efecto multiplicador que permita que el manejo de alimentos en los circuitos no formales sea el adecuado.

Objetivo General

- Colaborar con la construcción de oficios relacionados con la producción de alimentos, potenciando el papel de los trabajadores y sus organizaciones en la apropiación de los saberes específicos.

- Desarrollar metodologías de formación eficaces para la capacitación en las temáticas relacionadas a la producción de alimentos en condiciones de inocuidad.
- Promover la inclusión social a través de la capacitación y la formalización de los trabajadores (obtención de la Libreta Sanitaria), factores ambos que permiten el acceso a trabajos en mejores condiciones

Objetivos Específicos:

- Organización y ejecución de cursos-talleres de capacitación para la elaboración higiénica de alimentos en particular y en temas de seguridad alimentaria en general.
- Perfeccionamiento del material de capacitación confeccionado hasta la fecha.
- Difusión de actividades de capacitación de operarios y de capacitadores, buscando la propagación de las experiencias del grupo.
- Se pretende mejorar nuestra capacidad, incorporando recursos multimedia de producción propia, acordes a los contextos particulares en los que se trabaja.
- Promover la participación de grupos no formales para lograr la realización y finalización del curso y la obtención de la Libreta Sanitaria.
- Diseño y desarrollo de actividades de formación de formadores.

Objetivos Específicos

- - Organización y ejecución de cursos-talleres de capacitación para la elaboración higiénica de alimentos en particular y en temas de seguridad alimentaria en general.
- - Perfeccionamiento del material de capacitación confeccionado hasta la fecha.
- - Difusión de actividades de capacitación de operarios y de capacitadores, buscando la propagación de las experiencias del grupo.
- - Se pretende mejorar nuestra capacitación, incorporando recursos multimedia de producción propia, acordes a los contextos particulares en los que se trabaja.
- - Promoción de la participación de grupos no formales para lograr la realización y finalización del curso y la obtención de la Libreta Sanitaria.
- - Diseño y desarrollo de actividades de formación de formadores.

Resultados Esperados

- Contribuir a la formación de adultos en higiene y seguridad alimentaria. Permitirles obtener el certificado de nuestro curso, avalado por el Ministerio de Salud, que les permitirá tramitar la libreta sanitaria para sus trabajos.
- Aportar a la consolidación de grupos de trabajo autogestionado dedicados a la producción de alimentos en forma masiva.
- Establecer una metodología de capacitación para el aporte real a la disminución de las enfermedades transmitidas por alimentos en la población en general, originadas en el consumo popular de alimentos.
- A través de la formación y capacitación, lograr que un mayor número de personas puedan acceder a un trabajo más formal y mejor remunerado, y su inclusión social en vías de una sociedad más justa y solidaria.
- A través de la formación y capacitación, lograr que un gran número de personas puedan acceder a los conocimientos y las herramientas didácticas necesarias para dictar ellos mismos los cursos
- Reeditar el “Material de aula para trabajadores que manipulan alimentos”, que está editado por la EDULP y avalado por el Ministerio de Salud de la Pcia de Buenos Aires.

Indicadores de progreso y logro

- Capacitación presencial en talleres con clases expositivas Evaluaciones diagnóstica de conocimientos previos y final sobre saberes adquiridos.
- Participación presencial de estudiantes en el desarrollo de los talleres, dictado de clases expositivas y realización de trabajos prácticos durante el desarrollo de los talleres.

- Articulación con organizaciones sociales mediante establecimiento de convenios, acuerdos, protocolos de trabajo conjunto.
- Promover la sustentabilidad de emprendimientos productivos.
- Obtención de la Libreta Sanitaria, adicionalmente al certificado que acredita la participación en los talleres.

Metodología

Se trabajará con dispositivos pedagógicos con enfoques abordados desde la educación popular.

Entendemos que la formación surge como construcción producto de un trabajado grupal y de encuentro de diferentes saberes. En estos espacios se propiciarán instancias de discusión e intercambio respecto a los criterios de seguridad alimentaria, de concepciones de salud, el recupero de discursos y prácticas populares de los trabajadores manipuladores de alimentos.

La planificación, coordinación y ejecución de los talleres estará a cargo de docentes y graduados, co-coordinados por estudiantes extensionistas y miembros de las organizaciones copartícipes.

Se realizarán reuniones periódicas con organizaciones sociales, referentes de los barrios, comedores, y/o organizaciones copartícipes para la identificación de los problemas de cada ámbito en particular.

La puesta en marcha del proyecto iniciará con la realización de una primera reunión con todos los integrantes extensionistas y los referentes de los lugares donde se desarrollaran los talleres.

Al interior del grupo de extensionista se realizarán reuniones de organización de las actividades y distribución de tareas planificadas, las mismas servirán a su vez para realizar los ajustes necesarios que requiera la marcha del proyecto.

Se cuenta con material gráfico de producción propia, que enriquece las dinámicas de exposición y discusión de grupos.

La producción de materiales de divulgación: folletos, trípticos, dípticos, materiales audiovisuales para redes sociales, tendrán como objetivo acercar a la comunidad (beneficiaria indirecta del proyecto) los saberes producidos colectivamente, y brindará información acerca de las medidas de protección necesarias para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

La difusión de los hallazgos y presentación de informes a los distintos sectores involucrados en los diferentes niveles de decisión, tiene la pretensión de contribuir a la formulación de estrategias de prevención, promoción y cuidado, que favorezcan el trabajo de los manipuladores de alimentos.

Se coordinaran dos encuentros uno a mitad y otro hacia el final del transcurso de este proyecto para evaluar procesos y resultados entre los integrantes del equipo y con la comunidad.

Actividades de capacitación presencial:

-Talleres con un diseño general, que se modifica según las características de los grupos capacitados, y cumple las condiciones mínimas definidas por la normativa vigente, al que se le agregan contenidos y actividades complementarias que enriquecen la actividad en el marco de aportes más generales a la formación de los trabajadores. Sin embargo, a través de la metodología propuesta se pretende una crítica práctica de la misma normativa a la que se acoge, incorporando elementos de trabajo o requerimientos de implementación no aportados por parte de las autoridades de aplicación (Oficina de Alimentos, Ministerio de Salud PBA).

- Son seis encuentros a cargo de los capacitadores (estudiantes voluntarios y docentes) y de especialistas en temas específicos, con clases expositivas, mostraciones, discusiones, diagnósticos grupales y evaluación final, cuyo propósito es el intercambio de saberes de manera que permita la identificación y definición de conceptos y la discusión de sus aplicaciones y alcances. Se cumple un cronograma, mínimamente estructurado en ejes centrales, actividades de mostración práctica y el desarrollo de temas especiales.

Actividades de capacitación no presencial: se pretende desarrollar nuevas herramientas de capacitación no presencial, destinadas tanto a los trabajadores individuales como a los grupos y lugares de trabajo. Se ha comenzado a explorar con la producción de textos de divulgación. Se explorará la producción de publicidad (redes sociales, afichería, radio, etcétera) y material multimedia.

Actividades

- • Actividades de capacitación presencial: Los talleres se llevan a cabo durante ocho encuentros en los que se desarrollarán actividades formativas de contenidos y actividades prácticas. Las mismas están a cargo de capacitadores y de especialistas en temas específicos. Se realizan clases con modalidad de conversatorio cuyo propósito es el intercambio de saberes de manera que permita la identificación y definición de conceptos y la discusión de sus aplicaciones y alcances. Se desarrolla un diagnóstico escrito inicial que permite un acercamiento a los conocimientos previos de los capacitandos para facilitar el desarrollo del programa. Los trabajos prácticos se realizan individual o grupalmente.
- • Actividades de capacitación no presencial: Se pretende desarrollar herramientas de capacitación no presencial, destinadas tanto a los trabajadores individuales como a los grupos y lugares de trabajo.
- • Actividades adicionales: En ocasiones, la interacción con grupos de capacitandos implica abordar estudios sobre la calidad de los alimentos producidos, tanto en aspectos bromatológicos como de seguridad microbiológica o toxicológica
- . Reedición del Material de aula para capacitación de trabajadores que manipulan alimentos: "Con las manos (limpias) en la masa". El mismo fue realizado por el grupo GEPSA en el transcurso de los años de trabajo en los talleres. Tiene el contenido que se dicta en las capacitaciones y sus actividades prácticas, se entrega de manera gratuita a cada participante de los talleres.

Cronograma

Las tareas se desarrollarán según un esquema QUE SE VIENE consolidando a lo largo de diez años de trabajo:

- Se establecen los vínculos con las organizaciones que requieren de las capacitaciones.
- Se desarrolla una evaluación preliminar del perfil de los trabajadores que solicitan la capacitación.
- Planificación, desarrollo y evaluación de los talleres.
- Se realiza una revisión crítica de los materiales, incorporando nuevos elementos, en la medida de los aportes de los primeros puntos

Uno de los objetivos de este año consiste en realizar la 2da edición del Material para Aula para Trabajadores Manipuladores de Alimentos, que incorpora la experiencia acumulada por el grupo de trabajo. Se pretende otra gran tirada, pensado para la distribución en talleres propios y de otros grupos.

También se comenzará a organizar el material teórico-práctico para ir constituyendo un Manual para el Capacitador de Trabajadores Manipuladores de Alimentos.

Bibliografía

- Area Morira, Manuel. Los materiales educativos: origen y futuro, IV Congreso Nacional de Imagen y Pedagogía, Veracruz, México, octubre de 2007.
- Aparici, Roberto. Teorías de aprendizaje para el diseño de material pedagógico. Fragmento del CD-ROM Nuevas Tecnologías y Educación publicado por la UNED en Octubre de 1999.
- Bartolomé Pina, A.R. El diseño y la producción de medios para la enseñanza. En J. Cabero Almenara (Ed.) Tecnología Educativa. Madrid, 1999.
- Kaplún, Gabriel (s/f) Materiales "educativos" que no educan, materiales "no educativos" que educan, La Piragua N° 12-13, CEAAL, Santiago de Chile, 1997.
- Kowalski, K.M.; Vaught, C. Principles of adult learning: Application for mine trainers. NIOSH Inf. Circ. 2002, 9463, 3-8.
- Medeiros, C.O.; Cavalli, S.B.; Salay, E.; Proença, R.P.C. Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programs for food service workers: A systematic review. Food Control 2011, 22, 1136-1144.
- Ricardo Bessa Martins, Tim Hogg, Juan Gestal Otero. Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a

catering company in Portugal. *Food Control* 23 (2012) 184-190.

-Foodborne Disease: A Focus for Health Education; World Health Organization: Geneva, Switzerland, 2000.

-Soon, J.M.; Baines, R.; Seaman, P. Meta-analysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *J. Food Prot.* 2012, 75, 793–804.

-Lengomín Fernández María E. Reflexiones sobre la educación sanitaria en higiene de los alimentos. *Rev Cubana Aliment Nutr* 1997;11(1):58-63

-Rebellato, S.; Cholewa, S.; Chow, J.; Poon, D. Impact of PROTON: A food handler certification course on food handler’s knowledge, attitudes and behaviors. *J. Food Saf.* 2012, 32, 129–133.

-Iwaoka, W.T.; Britten, P.; Dong, F.M. The changing face of food science education. *Trends Food Sci. Technol.* 1996, 7, 105–112.

-Viedma Gil de Vergara, Pilar: “Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos”. *Revista Española de Salud Pública.*1996.

-Cortés, Carlos Eduardo. Herramientas para validar, Mimeo, San José de Costa Rica

-Mastrantonio G., Dulout M., González M.L., Zeinsteger P. Validation of a pre- and post-evaluation process: a tool for adult training in food handling. *Education Sciences* (2014) 4(1):1-12; doi:10.3390/educsci4010001

-Gutierrez Vazques JM. Las imágenes en los materiales educativos para adultos. *Decisio* 9. 2004.

Sostenibilidad/Replicabilidad

La experiencia de trabajo del grupo avala la sustentabilidad de la presente propuesta de trabajo extensionista. El ser un grupo interdisciplinario enriquece el intercambio de conocimientos con los talleristas; bioquímicos, veterinarios, trabajadores sociales y biólogos que trabajan en el desarrollo de los talleres plantearan diferentes enfoques de los temas.

Un factor de replicabilidad importante es la edición del material didáctico pertinente. A pesar de existir publicaciones al respecto, en general son sesgados y no resuelven adecuadamente el problema relacionado con el dialogo entre el lenguaje profesional y el lenguaje del oficio. Este problema se resuelve con material propio. Los fundamentos de la metodología han sido validados y están expuestos en publicaciones propias que se detallan en la bibliografía.

Las capacitaciones tienen doble significado: por un lado ofrecen herramientas de apropiación del oficio que jerarquiza sus tareas y por otro lado, los acredita como manipuladores de alimentos, según la normativa vigente, puesto que el certificado emitido es validado por el Ministerio de Salud de la Provincia. Esto establece la garantía de continuidad en la medida que el campo de acción es perfectamente delimitado y de gran demanda. La propagación del proyecto tiene un fuerte impulso en la capacitación de instituciones, tanto dependencias del estado como organizaciones civiles sin fines de lucro que puedan asumir la metodología planteada, y transformarse en replicadores de las tareas propuestas en el seno del presente proyecto.

Autoevaluación

- Los méritos principales de este proyecto radican en:
- El mejoramiento de la producción de alimentos seguros y de calidad creciente.
- Fortalecimiento de las capacidades del estado y de la organización de la sociedad civil para aportar en la producción de alimentos de calidad, en un marco de promoción de la Seguridad Alimentaria.
- Establecimiento de una referencia a nivel provincial para el desarrollo en metodología de trabajo con diferentes grupos de trabajadores en la formación básica en seguridad alimentaria.
- Aporte a la Jerarquización de trabajadores que manipulan alimentos.
- Obtener una certificación legal que permite tramitar la obtención de la Libreta Sanitaria.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Piergiacomini, Viviana Angelica (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Profesor)
Marson, Maria Elena (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Kienast, Mariana Eva (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Profesor)

Nombre completo**Unidad académica**

Franca, Carlos Alberto (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Cordoba, Zoe Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
La Valle, Ana Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Cabrera Pozo, Paulina Jasmin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Paris Dardanelli, Celeste (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Ottonello, Matias Ezequiel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Mange, Juan Andres (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Bonelli, Veronica Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Graduado)
Gomez, Maria Ines (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Graduado)
Recarey, Macarena (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Esteche, Juliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Olaverría Singla, Ana Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Durandal, Mauro Andrés (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Yarra, Valentina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Chavez Mejia, Gabriela Lucero (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Parigini, Pedro Gabriel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Di Cesare, Luca (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Presta, Karina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Mastrantonio Pedrina, Franca Lucrecia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Esteche, Rocio (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Fortino Andrea Fabiana, Fortino Andrea Fabiana (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Graduado)
Nicolaus, Juan Enrique (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Godoy, Marina Pamela (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Alumno)
Battista, Julieta (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Gomez Ana Maria, Gomez Ana Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Rotela, Nestor Fabian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Alcalde, Nicolas Andres (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Pereyra, Nicolas Emiliano (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales (Alumno)
Oppicelli, Viviana Beatriz (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (No-Docente)
Salinas Mirna Elizabeth, Salinas Mirna Elizabeth (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Graduado)
Ageitos, Paola Elizabet (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Auxiliar)
Favero Avico, Agustina Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Auxiliar)
Alice, Juan Manuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Graduado)
Cagliardi, Alejandra Gricel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Gandolfi Ottavianelli, Lucia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Picon, Flavia Noelia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Graduado)
Balbuena, Ines Teresa (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Alonso, Juan Manuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)

Nombre completo**Unidad académica**

Poveda, Paula Andrea (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Salina, Marcos Daniel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Victor, Jose Alejandro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Leggieri, Mauricio Hernan (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Torres, Victoria Veronica (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Mastrantonio Garrido, Guido E (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Frangul, Milagros Andrea (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Kihn, Emanuel Matias (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Castro Bichara, Ezequiel Nahuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Serra, Carolina Abigail (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Ruscitti, Juliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Acuña, Francisco (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Matta, Eliana Genoveva (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Iturriaga, Mercedes Silvia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Pena, Irene Del Carmen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Jefe de Trabajos Prácticos)
Rocchetti, Natalia Andrea (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Auxiliar)
Bonanse, Ailin (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Auxiliar)
Ferreyra, Damian Eduardo (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Estilarte, Maria Lucila (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Ruiz, Luisina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Rolandi, Magdalena (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Marconi, Maria Jose (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Lazcano Tena, Cintia Natalia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Ramos Cancio, Angelina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Sayago, Guillermina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Aliverti, Florencia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Steffen, Kevin Denis (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Aliverti, Virginia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Jefe de Trabajos Prácticos)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
CEBAS N1	La Plata, Buenos Aires	Escuela para adultos	Veronica Bonelli, Directora
CENTRO CULTURAL Y SOCIAL LA 17.	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Gustavo Bellingieri, responsable
C.E.P.T N 33 "EL DESLINDE"	Cañuelas, Buenos Aires	Centro educativo para la producción total. Escuela secundaria	Ugartemendia Nadia, Directora

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
FEDERACION DE CARTONERAS Y RECICLADORES, MOVIMIENTO DE TRABAJADORES EXCLUIDOS	La Plata, Buenos Aires	Federacion de cartoneras y recicladores (MTE)	Nahuel Castro Bichara, responsable
REVIVIR	Avellaneda, Buenos Aires	Asociación	Alejandro Gomez, coordinador/Cañuelas
EL GRAN PEZ	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Maria Palmas, responsable
LOCOS BAJITOS	Ensenada, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Marta Spíndola, responsable
CENTRO DE ESTUDIOS DESARROLLO Y TERRITORIO LA DORREGO	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Graciela Soledad Ávila, presidenta

© [CeSPI](#) · [Universidad Nacional de La Plata](#) · 2013 – 2020 · Todos los derechos reservados conforme a la ley 11.723 UNLP Presidencia: Avda. 7 N°776 (1900), La Plata, Buenos Aires, Argentina. Versión 2.18.0