



Título de la propuesta: “Harinas alternativas: sustitución de harinas y cambio de hábitos. Promoción y fortalecimiento.”

Director/a: Carina Longoni

Breve descripción del proyecto: El equipo de la Universidad junto con la comunidad educativa de la escuela La escuela Técnica N°645 Coronel Martín Jacobo Thompson abordarán el uso de harinas alternativas. Debido a que cada vez es mayor, el número de personas que deciden eliminar de su dieta cotidiana, el consumo de harinas blancas, se propone, que es conveniente disminuir o reemplazar el consumo de estas, por opciones integrales, de legumbres, frutos secos o premezclas. Se espera que la escuela con la que se realiza el proyecto, se constituya un entorno saludable, ya que, los estudiantes pasan gran cantidad de horas en la escuela donde aparte de estudiar y criar peces, hacen diferentes elaboraciones: mermeladas, conservas, tortas fritas, empanadas y pan casero; que son muchas veces para consumir en horas de clases. Se pretende, mejorar la calidad en los alimentos que se producen y dar diversidad en el consumo de otras harinas.

Perfil del voluntario/a: Alumnos/as de 4° año de la carrera de Licenciatura en Nutrición (LN), que cursen en el 2025 o que hayan cursado la asignatura Formulación y Desarrollo de Alimentos. Estudiantes avanzados de Ingeniería en Alimentos y estudiantes avanzados de la carrera de Licenciatura en Diseño de la Comunicación Visual para que colaboren en el diseño de los materiales que se utilizarán en los talleres.

Cantidad de voluntarios: hasta 20 voluntarios.

Actividades de Capacitación - formación que recibe el estudiante: 1ra. Etapa: se propone la realización de un diagnóstico situacional y un diagnóstico participativo junto a la comunidad educativa, los cuales se llevarán a cabo con la activa participación de los voluntarios. 2da. Etapa: se analizará toda la información recolectada de la etapa anterior, a fin de proceder con la definición y concreción de estrategias didácticas de Educación Alimentaria Nutricional, que aporten y promuevan la utilización de harinas alternativas. En esta etapa, también hay una instancia de capacitación

Actividades en Territorio que desarrollará el voluntario/a durante el evento: Se llevarán a cabo talleres, actividades didácticas que se van a elaborar en este proceso. Todas las actividades propuestas para los voluntarios se llevarán adelante dentro del **EETP 645, Demetrio Gómez S/N Manzana 9 Pje. la boca Alto verde, Santa Fe.**