

## **AROMAS Y SABORES DE NUESTRA TIERRA: APORTES DE ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS PARA LA INCORPORACION CURRICULAR DE LA EXTENSION**

**Polla, Villalba, Fernández, Astesana, Rodríguez, Adjad, Algarañaz, García, Manibardo, Pilatti y Schneider.**

**Facultad de Humanidades y Ciencias. Universidad Nacional del Litoral.**

La utilización de las plantas aromáticas -medicinales y la de sus principios activos proporcionan importantes beneficios medioambientales, económicos y sociales, además de constituir un amplio campo de aplicación de las industrias alimentaria, farmacéutica, y perfumero-cosmética. Las nuevas demandas, ligadas al turismo rural, apetencia de productos naturales, y a visitantes a espacios especializados (huertos-jardines temáticos, ecomuseos, fincas de agroturismo), permiten nuevas posibilidades para productos envasados finales en todas las líneas del sector analizado.

El Proyecto de Extensión de Cátedra (PEC) denominado *“Aromas y sabores de nuestra tierra: junto a los conocimientos, los chicos crean”*, nació como inquietud de docentes del nivel medio (Escuela Agrotécnica “Lucia Aráoz”) donde plantean la necesidad de trabajar con las plantas aromáticas –medicinales como una cuestión susceptible de ser trabajada en el nivel universitario (Facultad de Humanidades y Ciencias). En su metodología contempló encuentros y talleres como ejes principales, siendo instancias motivadoras y formadoras, para adquirir competencias básicas, que facilitan a los alumnos su participación en la vida activa. La introducción del elemento técnico-manipulativo en la metodología, se utilizó como un medio para favorecer el interés y la motivación del alumnado y no como un fin en sí mismo. La realización de tareas, el manejo de herramientas y la intervención sobre materiales con el fin de desarrollar aprendizajes de utilidad práctica, hicieron del taller un escenario educativo de una enorme utilidad en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

Las actividades realizadas se basaron en: cortes histológicos permanentes (por micrótopo), tinciones, la realización de herbarios y claves dicotómicas; técnicas de secado en panel solar, extracción de aceites esenciales (por destilación). En cuanto a los ejes de investigación fueron relacionados con la Etnobotánica y Emprendimientos. Todo esto permitió habilidades individuales y grupales, logrando el reconocimiento e identificación de los usos reales y potenciales de las especies aromáticas.

Los alumnos universitarios pudieron articular conocimientos botánicos propuestos en el plan de estudio de las carreras de Profesorado en Biología y Licenciatura en Biodiversidad y aplicarlos a otros ámbitos sociales-educativos. Los alumnos destinatarios (nivel medio) articularon con otras instituciones y con pequeños productores, alumnos y egresados que quieran realizar emprendimientos relacionados a dicha temática.

Un aprendizaje genuino en torno al *conocimiento botánico*, de producción y aprovechamiento de las especies de aromáticas trabajadas permite retroalimentar e intercambiar aportes de ideas entre los distintos actores educativos: directores, coordinadores, participantes académicos, alumnos extensionistas y destinatarios. Las asignaturas se vean enriquecidas, de manera tal que puedan tener lugar en ellas cambios benefactores de buenos aprendizajes en las cohortes futuras.