

Resumen. Título del Poster: RECICLAR PARA ALIMENTAR... una experiencia de nuevos significados

Autores: Lic. T.O. Verónica Heinrich, Anabela Ubierno, Ing. Agr. Tomás Pennisi, Agustina Tolosa Muller.

En el Barrio Varadero Sarsotti de la ciudad de Santa Fe, la única escuela existente "Ntra. Sra. de Itatí", se acerca a la UNL, para pensar juntos posibles estrategias de intervención respecto a basurales organizados (residuos que los "cirujas" desechan porque no les sirven para alimentar animales ni para venderlos) o espontáneos (en las calles) que impactan en la salud de los vecinos. A raíz de esta problemática planteada se inició en el año 2009 un camino en donde juntos **UNIVERSIDAD** y distintos actores de la **ESCUELA** (docentes, porteros, alumnos y algunos familiares) piensan y trabajan en el manejo de residuos orgánicos, sentando bases en la sensibilización y visibilización de este problema con una mirada socioambiental. A su vez, el hábito de trabajo, es uno de los desafíos que se comparte con los objetivos de la escuela que trabaja en esta realidad de pobreza, marginación y naturalización de la situación de indigencia. Cabe notar que es una construcción a largo plazo, el poder brindar oportunidades de explorar otras opciones ocupacionales que puedan intentar revertir el destino que parecería marcarles el contexto en el que viven, es por ese motivo que en el 2010 con el aporte del *PEIS Reciclar para Sembrar: una contribución a la salud comunitaria*, se llegó a hacer realidad LA **HUERTA ESCOLAR**. Se inició el proceso junto a alumnos de 4°, 5° y 6° grado bajo los ejes: reducir, reutilizar, reciclar y mediante diversas actividades de exploración en relación a la generación de abono producido por lombrices californianas, preparación del suelo, siembra y cosecha, poniendo en juego no sólo conocimientos, habilidades y destrezas sino fundamentalmente el aporte de cada uno a un proyecto común concreto en el ámbito escolar para que luego según interés se replique en sus casas.

Otro de los ejes fue trabajar con los alumnos sobre la **alimentación saludable**, respondiendo algunos interrogantes relacionados a ¿Como utilizar los alimentos producido en la huerta?, ¿Por qué es necesario consumirlos?, ¿Qué es lo que nos aportan?. Para lo cual se realizaron charlas y encuentros sobre nutrición, hábitos alimentarios e higiénicos saludables, y se emplearon hortalizas de la huerta para cocinar, junto a los chicos, platos nutritivos. Muchos de ellos manifestaron no consumir verduras porque "no les gustaba", pero luego de los encuentros y de haber experimentado almorzar productos elaborados por ellos mismos y producidos a partir la huerta, todos cambiaron de opinión, la mayoría dijo que "nunca lo habían probado de esa forma". Es así como pudieron darle otro significado a las verduras que usualmente no consumían, valorar el proceso y participar del ritual de cocinar junto a otros, poner en juego cooperación, tolerancia a la espera y el disfrute compartido.

Se avanzó paralelamente en **involucrar a la familia desde el incentivo de la huerta escolar**, ya que los niños fueron los que motivaron a los padres a buscar semillas en la escuela, capacitaron intra-familiarmente sobre como armar una huerta según las condiciones que tengan en sus domicilio. Pudimos también desde el proyecto identificar a una mamá como posible facilitadora y promotora del Programa Pro-huerta (INTA) para que pueda ser REFERENTE en la entrega de semillas dos veces al año. Hablamos de "Aurora" quien se interesó a tal punto que limpio un predio pegado a su casa donde armó su huerta familiar y a partir de la cual puede ahorrar dinero y conocer las condiciones reales bajo las cuales se producen las verduras que consume.

Podemos concluir que nos pudimos correr del lugar de ver a la "**basura**" **solo como un problema, para transformarla en una oportunidad** para producir no solo alimentos frescos y orgánicos, sino para trabajar formas distintas y atractivas de consumirlos, sus beneficios nutritivos, la importancia de la cooperación, el intercambio de saberes, la exploración y el disfrute como esenciales para **contribuir a la salud individual, familiar y comunitaria**.