

## **Tambo “6 de agosto” de la Universidad Nacional de La Plata, con fines sociales y educativos.**

Muro,M; Eirin,M;Cieza,R. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Universidad Nacional de La Plata.

En el tambo 6 de agosto de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de la Plata desde el año 2005 se produce leche con fines solidarios. El predio se ubica en el Barrio Villa Arguello, del Gran La Plata, zona en que se han instalado una gran cantidad de familias con escasez de recursos, y dificultad para cubrir las necesidades básicas de alimentación. En este sentido la cantidad de leche fresca requerida por los comedores barriales se ha acrecentado, no pudiendo el Tambo 6 de agosto satisfacer dicho incremento. El proyecto a partir de 2010 se asocia a otros dos proyectos de extensión: “Kefir, un alimento prebiótico a costo cero” de la Facultad de Ciencias Exactas y “Diseño de un pasteurizador lácteo para producción de alimentos a nivel comunitario” de la Facultad de Ingeniería. Las acciones están dirigidas a comedores que brindan una copa de leche de 250 centímetros cúbicos por día. Los objetivos generales del proyecto son realizar la reconversión del tambo “6 de agosto” para mejorar la cantidad y calidad de la leche y establecer una red de trabajo con las facultades de Ciencias Veterinarias, Ciencias Exactas e Ingeniería de la UNLP, para la producción de leche fluida pasteurizada para los comedores e instituciones educativas. Los objetivos específicos son incrementar los beneficiarios del proyecto, mejorar los aspectos higiénicos sanitarios del rodeo, incorporar la raza Jersey, mejorar los procesos de manipulación y distribución del producto lácteo, realizar análisis periódicos de calidad de leche, capacitar a vecinos y miembros de los comedores en producción, manipulación y conservación de los productos lácteos, brindar herramientas de trabajo a los vecinos del barrio, capacitar a estudiantes en producción láctea en baja escala, generar un espacio de capacitación de producción lechera con estudiantes de escuelas primarias o secundarias de la comunidad, generar cartillas informativas y de apoyo didáctico para comedores y beneficiarios de proyecto, conformar una red desde la producción de la leche en el tambo, la pasteurización, envasado, distribución de la leche y elaboración del kefir suplementado con vitaminas y minerales en comedores e instituciones educativas. Los resultados esperados son el aumento de la producción en un 100 %, de mejor calidad higiénico sanitaria, la incorporación de nuevos comedores, la elaboración de productos derivados, la formación de recursos humanos (20 personas capacitadas en producción y manipulación de productos lácteos, alumnos pasantes y trabajos finales de grado), la difusión de la experiencia y los conocimientos generados en el marco del proyecto y la consolidación de un grupo transdisciplinario permanente en extensión que aporte desde diferentes saberes a la solución de problemas relacionados con procesamiento de alimentos, desnutrición, infecciones gastrointestinales y

otros temas que vayan surgiendo de las necesidades de la sociedad y que sean compatibles con las posibilidades de abordaje desde el grupo.