

EXPERIENCIAS DE EXTENSIÓN PARA LA VALORIZACIÓN DEL SUERO LÁCTEO

BALDOR, Sofía; BOERIS, Valeria; LOPEZ, Débora; SPELZINI, Darío; BETTINSOLI, Giuliana; CASAGRANDE, Ana Belén

¹Universidad Nacional de Rosario (UNR) - CONICET. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas (FCByF). Laboratorio de Investigación, Desarrollo y Evaluación de Alimentos (LIDEA) Área Fisicoquímica.
bettnsoli@gmail.com

Palabras claves: extensión universitaria; economía circular; suero lácteo.

INTRODUCCIÓN

En el sur de Santa Fe, la actividad láctea forma parte del entramado productivo regional. El suero lácteo (SL), subproducto de la elaboración de quesos, constituye un desafío ambiental cuando se gestiona como desecho, pero también una oportunidad de valorización por su contenido de proteínas, lactosa y minerales. Desde la extensión universitaria, se propuso abordar esta problemática en instituciones educativas del sur santafesino, articulando ciencia, ambiente y producción de alimentos mediante estrategias participativas que favorezcan la construcción colectiva de saberes.

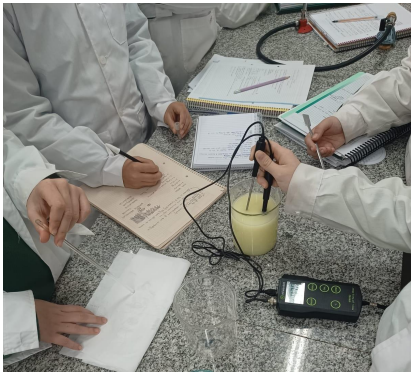


Figura 1. Experiencia con estudiantes

OBJETIVOS

Diseñar e implementar una propuesta pedagógica participativa para estudiantes de nivel secundario que promueva la comprensión del aprovechamiento del SL y el desarrollo de una mirada crítica sobre el consumo, la industria alimentaria y el ambiente.

METODOLOGÍA

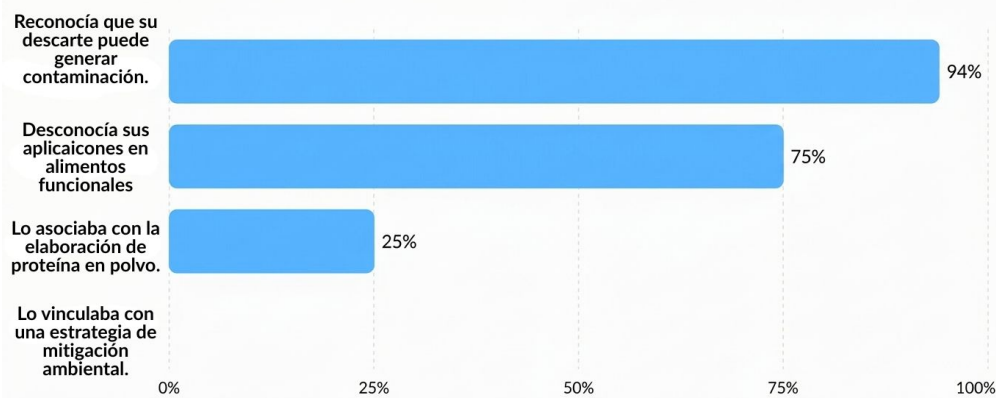
La experiencia se desarrolló en tres instituciones educativas de Rosario, Rufino y Venado Tuerto, con orientaciones técnica, ciencias naturales y agrotécnica, involucrando a 86 estudiantes de 4.º y 5.º año. En cada institución se realizaron dos encuentros, combinando diferentes estrategias participativas:



RESULTADOS

Conocimientos previos sobre el suero lácteo

Respuestas de los estudiantes antes de la intervención (n = 86).



Los encuentros posteriores mostraron una mayor diversidad de posibilidades de aprovechamiento del SL, incluyendo yogures, panificados, bebidas proteicas, quesos untables y otros alimentos. La obtención de un concentrado proteico permitió visualizar el pasaje de subproducto a recurso y vincular los contenidos científicos con una problemática productiva regional.

Las tres instituciones manifestaron interés en dar continuidad a la propuesta mediante nuevos talleres y materiales didácticos.

Figura 2. Conocimientos previos sobre suero lácteo.

CONCLUSIONES

La articulación entre universidad y escuelas, mediante metodologías participativas y contextualizadas, favoreció aprendizajes significativos y fortaleció el diálogo de saberes. La experiencia permitió vincular ciencia y territorio, promoviendo la valorización sustentable de recursos agroindustriales.

