

## Capítulo 4

### ENTRELAZANDO SABORES, SABERES Y SENTIRES: EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA CON UNA ESCUELA SECUNDARIA Y POBLADORES DEL VALLE DE TRASLASIERRA

Cátedra Práctica de la Enseñanza. F.C.E.F. y N. U.N.C. - Secretaria de Extensión  
Universitaria. F.C.E.F. y N. U.N.C.

Micaela Belén Crespo\* y Renata Guagnini\*\*

[micacrespo.mc@gmail.com](mailto:micacrespo.mc@gmail.com)\* [renataguagnini@gmail.com](mailto:renataguagnini@gmail.com)\*\*

#### INTRODUCCIÓN

En el marco de la asignatura Práctica de la Enseñanza, perteneciente al último año de la carrera de Ciencias Biológicas de la UNC se desarrollan proyectos, propuestas, análisis y reflexiones acerca del rol que tiene la actividad extensionista en la formación de profesores en la institución universitaria (Ferrero et al., 2019). Para nosotras, la extensión universitaria es un espacio de construcción conjunta, solidaria y comprometida, que cumple un papel político sustancial al constituirse como receptora de demandas que se originan en el campo social hacia la universidad (Pacheco, 2004; Ávila, 2008). Consecuentemente, abordamos el relato y análisis de un proyecto de extensión universitaria titulado “Sabores de Monte” relativo a la soberanía alimentaria y agroecología llevado a cabo en el Valle de Traslasierra durante el año 2018.

#### RELATO

El proyecto se basó en el trabajo de la cooperativa *Viva el Monte* productora de alimentos *ancestrales* obtenidos por la recolección de frutos del monte nativo. La cooperativa reproduce tradiciones socio-culturales y satisface sus necesidades económicas produciendo de manera sostenible. Elaboramos talleres interinstitucionales e interdisciplinarios, con el objetivo de generar *diálogos de saberes* (SEU, UNC, 2011) con estudiantes de una escuela

secundaria y pobladores de localidades aledañas. Estos encuentros participativos, permitieron, principalmente el entrelazamiento de saberes, sabores y sentires acerca de historias de producción, circulación, consumo de alimentos y medicinas.

Durante los encuentros en la institución educativa surgieron ciertas situaciones las cuales categorizamos como *eventos significativos*, que generaron tensiones y rupturas en las diferentes perspectivas y posicionamientos de los participantes del proyecto. Fuimos atravesadas por la complejidad que implica enseñar en contextos marcados por situaciones de desigualdad social y educativa, con una población escolar que proviene en gran parte de otras provincias del país, siendo algunos oriundos de grandes ciudades y otros de pequeños pueblos. Este complejo panorama, si bien lo tuvimos en cuenta a priori al comenzar el proyecto, nos sorprendió de forma imprevista durante el transcurso del mismo. Ya que entendemos a las tradiciones culinarias como expresiones culturales que pertenecen a un lugar, que tienen una historia, que reflejan valores y subjetividades pertenecientes a situaciones sociales muy diversas; como lo son en la escuela donde trabajamos.

Uno de los sucesos que marcó el curso del proyecto fue: *Fuego en 9 mil ha de Bosque Nativo*. Cuando llegamos al colegio, ya habían pasado casi 24hs de fuego. Aún no teníamos noticias de la cooperativa *Viva el Monte* y sabíamos que varias familias de estudiantes podrían ser afectadas directamente. Como esperábamos, el clima en la institución era muy tenso. Un afiche en la entrada marcaba la lista de estudiantes y docentes bomberos que habían faltado ese día, eran casi 15 personas y que al pasar los días se fueron sumando más.

La planificación para ese día, fue utilizar como material didáctico tres cortometrajes de una serie documental titulada *Alerta que alimenta*<sup>7</sup>, realizado por Radio La Tribu y el Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MOCASE), a partir del cual logramos debatir los conceptos de Soberanía Alimentaria y Agroecología. Les estudiantes compartieron las inquietudes que tenían desde sus experiencias personales sobre temas como, *organismos genéticamente modificados, revolución verde, semillas transgénicas*, etc. Algunas, se mostraron muy sorprendidas al desnaturalizar el hecho de comer y alimentarse. Sin embargo, se sentía en el aula una preocupación e impotencia colectiva por el humo que entraba por las ventanas, por sus casas que estaban muy cerca del fuego, por los amigos bomberos que

---

<sup>7</sup> [https://www.youtube.com/watch?v=uOPLV\\_5k-M&t=6s](https://www.youtube.com/watch?v=uOPLV_5k-M&t=6s)

estaban intentando apagarlo. Al siguiente día, volvimos a encontrarnos con algunos estudiantes, pero esta vez, fue en la montaña enfrentando el fuego. A la noche nos llegó la noticia de que una de las estudiantes estaba cocinando en la escuela de Luyaba para las familias que estaban siendo evacuadas.



Figuras 1: Incendio en Traslasierra.  
Fuente: Sietemil Ideas

Para nosotras, fue una situación intensa y decidimos dedicarle una parte del siguiente taller para hablar sobre el incendio, sus posibles causas y cómo lo vivió personalmente cada una. Para ello, invitamos al Biólogo Matías Wagner, con la intención de sumar perspectivas al debate por la Ley de Bosques. Los estudiantes demostraron conocimiento sobre el tema y lograron indagar cómo había sido el proceso de la Ley en la Legislatura de Córdoba. Con respecto a las causas del incendio, los estudiantes identificaban a campesinos que queman con el objetivo de que crezcan pasturas para el ganado, pero principalmente a las empresas inmobiliarias y agroindustriales.

El otro suceso fue el *debate por la Ley de Interrupción Voluntaria del embarazo (IVE)* en 2019. Para el encuentro N°4 *Cocinando Saberes* habíamos planificado y organizado con Marcela, la profesora de Turismo, cocinar algunas recetas en el patio de la institución. Para la ocasión, nos acompañó el pediatra Juan Manuel Laino, con la intención de ampliar las perspectivas y saberes en cuanto a la nutrición alimentaria. Al llegar, nos encontramos con estudiantes que expresaban, a simple vista, su posicionamiento político con respecto a la Ley de IVE, que en ese mismo momento se discutía en el Congreso de la Nación (de 25 estudiantes, tres vestían pañuelos verdes a favor de la ley, una vestía pañuelo naranja en símbolo de la separación de la iglesia del estado y una el pañuelo celeste, en contra de la ley). Aunque nuestro objetivo era generar la instancia de cocina como dispositivo para lograr un mejor diálogo y no ignorábamos el contexto del momento, nunca pensamos que íbamos a tener que expresar nuestra posición política al respecto y menos aún que los estudiantes estaban teniendo esas discusiones entre ellos.

Luego de presentar una breve introducción de la propuesta que teníamos para ese día, nos costó casi una hora organizarnos, había estudiantes que no demostraban ningún interés por participar de la jornada, otros que directamente se mostraban indiferentes y se alejaban del grupo, sin embargo, varios tomaban la iniciativa de realizar tareas, se hacían cargo y responsables de su rol (como por ejemplo: preparar el mate cocido, hacer el fuego, cortar cebolla, traer los bancos, amasar, etc.). La mayoría de las decisiones se tomaban colectivamente, al final del encuentro todos habían participado en algo y todo el proceso de producción fue realizado exclusivamente por estudiantes. Fueron interesantes las reflexiones que surgieron cuando planteamos preguntas como: ¿de dónde viene lo que comemos? ¿dónde lo compramos/obtenemos? ¿qué productores conocen en la zona? etc. Recopilamos 25 recetas durante dichos encuentros y los estudiantes pudieron expresar sus inquietudes.

La situación de mayor conflicto, había sucedido días antes, cuando un estudiante amenazó a una compañera con matarla si la volvía a ver con el pañuelo verde, esto desencadenó una serie de sucesos entre padres, docentes y estudiantes; razón por la cual, el encuentro de cocina se vio afectado transversalmente, e interpelado por preguntas e inquietudes al respecto. Al final de la jornada pudimos dar cuenta de que cumplimos con los objetivos que nos habíamos propuesto, a pesar de lo difícil que fue manejar las diferentes manifestaciones del estudiantado.



Figuras 2: Cocinando saberes.  
Fotos: Micaela Belén Crespo y Renata Guagnini

Asimismo, esto reflejó la compleja situación que atravesaba tanto al país, como a la institución. Durante entrevistas a docentes y no docentes, nos dimos cuenta de que el principal espacio curricular en donde se trataron temas sobre Educación Sexual Integral fueron *Las jornadas interdisciplinarias de integración de saberes* las cuales, según los Diseños curriculares de la Provincia de Córdoba (2011-2020) constituyen instancias de trabajo escolar colectivas, obligatorias para todos los estudiantes, en las que profesores aportan, desde los

espacios curriculares que enseñan a la problematización y comprensión de temáticas de relevancia social contemporánea que les estudiantes proponen.

Es por esto, que insistimos en la necesidad de crear estos espacios de discusión interdisciplinarios en la búsqueda de respuestas a este tipo de conflictos de manera colectiva, incluyendo las propuestas, las voces y las perspectivas del estudiantado.

## ANALISIS

En el presente apartado abordaremos el análisis que se enfoca en dos ejes: **la construcción de la demanda** en proyectos de extensión universitaria y en las **estrategias didácticas** que utilizamos para trabajar los conceptos de Soberanía Alimentaria y Agroecología.

En cuanto a la **construcción de la demanda**, podríamos decir que comenzamos el proyecto bastante antes de escribirlo, recorriendo las calles de Traslasierra, conociendo las ferias, los senderos de montañas y los arroyos, pero fundamentalmente hablando con la gente. Así, conocimos a Cintia y su familia, que forman parte de la cooperativa *Viva el Monte*, la cual, hace más de diez años viene trabajando en la recolección, procesamiento y producción de alimentos *ancestrales* que los *antiguos* de las sierras consumían a partir de frutos del monte, buscando resignificar todo lo que este tiene para ofrecer. De esa forma, se ocupan de fomentar la conservación y cuidado del monte nativo, como también de la reivindicación de su cultura local.

Luego de escribir el proyecto, nos acercamos a la comunidad educativa de la escuela rural IPEM N° 362 *Malvinas Argentinas* y nos encontramos con que el año anterior la profesora de Historia, junto con los estudiantes de 4to y 5to año habían recuperado datos históricos, relatos, costumbres e imágenes de la localidad de San Javier-Yacanto, y los compilaron en un pequeño libro titulado *Cuentan: los abuelos, los ladrillos*. Al mismo tiempo, observamos cómo la comunidad local organizaba actividades para fomentar la sustentabilidad de las actividades de la zona. Como por ejemplo: recolección de hierbas medicinales y aromáticas, recolección de frutos comestibles, producción de alimentos agroecológicos con ayuda del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) y la SAE (Secretaría de Extensión Universitaria), actividades dirigidas al turismo como el senderismo, ferias etc. Identificamos

estas prácticas como formas de resistencia ante las transformaciones producidas por el agronegocio y el avance inmobiliario y comprendimos que, además de una forma de comercio, buscan permanecer como alternativa e iniciativa para promover la agricultura agroecológica, los productores pequeños, la producción de alimentos saludables, seguros y diversos. Pudimos dar cuenta de que, las familias y vecinos de la escuela secundaria se manifestaban preocupados por la falta de políticas públicas o proyectos estatales que ayuden a cuidar el patrimonio cultural y natural.

Nuestro objetivo principal era el de acompañar el proceso de revalorización de las tradiciones culinarias locales, abordando el tema de la alimentación desde el uso múltiple del monte nativo, esto se fue transformando a lo largo del proceso debido a los distintos acontecimientos que han ido sucediendo en el campo. Por ejemplo, el hecho de que la mayoría de los estudiantes no reconocían el uso de la flora nativa en sus prácticas cotidianas, muchos encontraban desagradable el sabor de estos frutos; inclusive durante un encuentro, donde dos abuelas del pueblo nos visitaron para compartir sus experiencias, expresaron que *ya nadie consume estos alimentos*. Al principio, este hecho lo sentimos como una decepción, como si fuese que hicimos una mala lectura de la problemática y hasta algo frustradas; después de pensarlo comprendimos que la *cuestión alimentaria-medicinal* es un tema que tiene múltiples aristas que lo componen, donde coexisten diversas perspectivas e intereses que pueden ser antagónicos o complementarios. A partir de entonces, fuimos reformulando lo que entendemos como demanda del territorio. En ese sentido, nos encontramos con al menos tres grupos de perspectivas sobre el tópico *alimento-medicina*, entre los participantes del proyecto. Por un lado, nuestra preocupación como estudiantes universitarias por las luchas en torno a la *soberanía alimentaria* que entendemos como la capacidad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible, y por el otro, el interés no muy distante de la cooperativa *Viva el Monte*. Por último, observamos que la comunidad educativa de la escuela secundaria busca articular, a través de las actividades curriculares, temáticas correspondientes al patrimonio cultural y natural con el mercado turístico, ya que corresponde a la principal fuente de ingresos de la economía regional.

A partir de allí trazamos una nueva ruta de trabajo, corrimos el foco de las recetas tradicionales hacia recetas más generales, con la idea de prepararlas con materia prima de producción local. En ese sentido, nos centramos en la agroecología como movimiento social y como práctica productiva y su relación con la alimentación; que eran intereses expresados

tanto por los trabajadores de *Viva el Monte*, como por los docentes y el conjunto de estudiantes.

En cuanto a las **estrategias didácticas**, propusimos realizar espacios de discusión con los estudiantes de 4to y 5to año, en donde la metodología utilizada fue la Investigación-Acción Participativa o IAP (Ander-Egg, 2003) de manera transdisciplinar (pedagogía-biología-antropología) e intercultural. Entendemos que la IAP, se trata de un procedimiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico que tiene por finalidad estudiar algún aspecto de la realidad, en este caso la cuestión alimentaria-medicinal, con una expresa finalidad práctica. En cuanto a la acción, indica que la forma de realizar el estudio es un modo de intervención y que el propósito de la investigación está orientado a la acción, siendo ella a su vez fuente de conocimiento; es una actividad en cuyo proceso están involucradas todas las participantes, que son consideradas sujetos activos que contribuyen a conocer y transformar la realidad en la que están implicadas.

Esta experiencia significó, en tanto estrategias de inclusión escolar, la realización de talleres participativos con estudiantes colocando en primer plano sus perspectivas acerca de sus cotidianidades en relación a su alimentación y uso de plantas medicinales. A partir de allí, buscamos promover un espacio de reflexión que permitiera distanciarnos de la cotidianidad para poder desnaturalizarla, así como, recuperar las distintas trayectorias pasadas de la alimentación y medicina local para re-pensar el presente. Para ello, centramos el análisis en *lo culinario* como temática presente durante los encuentros. De esta manera, recuperamos los momentos significativos de reflexión conjunta para dar cuenta de las posibilidades que ofrece un proyecto participativo y flexible como el que adoptamos, al momento de intentar relacionar lo que allí surgía con procesos sociales más generales y conceptualizaciones teóricas.

Durante los encuentros, se llevaron a cabo talleres con distintos formatos, los cuales titulamos: *Encuentros de Sabores y Sentidos; Paseos por el Monte; Relatos del Monte y Cocinando Sabores, Recetas de ayer y hoy*. Participaron productores agroecológicos e implementamos estrategias didácticas como: indagación dialógica problematizadora (De Longhi, et al., 2012) junto a productores, docentes y estudiantes. Utilizamos recursos de referencia a los contenidos como: documentales, recetarios, visita al museo, paseos por el monte etc., en donde buscamos conocer las ideas del grupo respecto a los temas tratados y promover su expresión. La finalidad de esta propuesta consiste en la toma de conciencia sobre

las respuestas que se van elaborando durante el diálogo didáctico, que se reinterpreten las situaciones planteadas y formulen nuevos y sucesivos interrogantes.

No es nuestra intención realizar aquí un recorrido lineal por todas ellas, por el contrario, se agruparán en cuatro categorías (*Paseos por el Monte; Relatos del Monte; Sabores y Sentidos; y Cocinando Saberes, Recetas de ayer y hoy*) que corresponden a las diferentes temáticas vinculadas a los intereses de los jóvenes participantes.

El primer encuentro, al que llamamos *Paseo por el Monte*, tuvo lugar en el balneario de San Javier, en el que realizamos actividades con el objetivo de conocer las ideas previas de los estudiantes. Para ello, indagamos acerca de las *Tradiciones orales*, las cuales, reconocían como: *historias, recetas, cuentos, anécdotas, mitos, etc.* Es importante mencionar la participación activa y manifestaciones de interés hacia el tema por parte de algunos estudiantes durante el encuentro. Además, llevamos a cabo caminatas de reconocimiento de plantas por el lugar, para lo cual nos separamos en cuatro grupos, dos de los cuales tenían que reconocer plantas según su estatus de *nativa y exótica* y los otros dos, plantas *alimenticias y medicinales*. Cada grupo, logró reconocer al menos 20 especies de cada categoría (nativa, exótica, alimenticia, medicinal) (Anexo N°1). Vale aclarar, que a partir de las conversaciones que surgieron en la actividad final, que consistió en una puesta en común de lo vivido durante la jornada, logramos identificar algunas recetas, sobre todo de plantas medicinales, entre las que se encuentran: *infusiones y decocciones de menta, ruda, cedrón, peperina, chañar, aguaribay, etc.*

A algunos de los siguientes encuentros, los llamamos *Relatos del Monte* en donde seguimos trabajando el concepto de tradiciones orales en relación al uso múltiple del monte. Con la intención de recuperar las voces del estudiantado y exponer sus perspectivas, citamos a los siguientes estudiantes que argumentaban la importancia de las tradiciones orales: “Algunas personas no dicen lo que saben por miedo a que se burlen de lo que piensan, o de cómo hablan. (...) nos tenemos que sentir orgullosos de nuestros saberes y culturas” Agustina. “Las nuevas generaciones van a poder saber cómo curarse cuando la farmacia esté cerrada” Julieta. “...Para que nuestra cultura siga viva” Maribel. “...esas pequeñas historias que nos cuentan nuestros abuelos y padres, son parte de nosotros, es nuestra cultura, son nuestras raíces. Es fácil, hay que mantenerlo entre nosotros porque sino, nos morimos por dentro” Jorge.

En los encuentros a los que llamamos: *Sabores y Sentidos* trabajamos el concepto de Soberanía Alimentaria utilizando como material didáctico de referencia, una entrevista a Patricia Aguirre (2014), *Gente Peligrosa*<sup>8</sup>, a partir de la cual reflexionamos sobre ciertos conceptos del video que llamaron la atención del estudiantado como: *las lógicas de la industria y las lógicas del cuidado*, pensamos en nuestras propias lógicas alimenticias y medicinales. Además llevamos vegetales de distintos tipos de producción los cuales, les estudiantes identificaron al instante. Algunas argumentaciones de los estudiantes sobre el significado de la soberanía alimentaria fueron las siguientes: “Al poder cosechar se conserva la tradición de cultivar” Maribel, Emiliano, Francisco y Gustavo. “Los alimentos no tendrían que variar según nuestra clase social”; “El derecho a poder elegir lo que comemos y no lo que nos venden en la tele o las industrias en sí”. Jorge y Braian. “Que te informen que tipo de químicos tienen los alimentos que ingerimos” Abril. “Que no nos enfermen con su política capitalista” Marisol.

En dos de los talleres realizamos Jornadas de experimentación: a partir de la pregunta ¿Cómo hacemos que los saberes se pongan en juego? Pensamos al acto de cocinar como un dispositivo, es decir una situación intermedia que nos permita analizar estrategias que puedan disparar significados. En otras palabras, un artefacto que nos permita tejer un puente entre la comunidad y su espacio doméstico, dentro de la escuela misma. En esta propuesta, al trabajar con docentes, familiares y jóvenes; cada receta compartida es una historia personal, que revela memorias familiares y colectivas. Durante las jornadas experimentales que llamamos *Cocinando Saberes, Recetas de ayer y hoy*, llevamos a la práctica las siguientes ocho recetas: *Mate cocido, El Guiso de Yorch, Alfajores de Maicena, Arroz con leche, Tortas Fritas, Mazamorra, Empanadas Criollas y Cheesecake de Algarroba*. El hecho de que algunos estudiantes no se mostraron interesados en las recetas con frutos de monte nativo, nos llevó a redefinir algunos aspectos del proyecto. Por ejemplo, tuvimos que replantearnos nuevamente qué entendíamos por *recetas tradicionales y recetas modernas*. De ese modo, fuimos dando cuenta que esa dicotomía no era la misma para todos los participantes implicados. Por ejemplo, los estudiantes nacidos en el Valle se sentían muy identificados con recetas como la *Mazamorra, la Chanfaina, y Torta Frita*. Aunque otro porcentaje del grupo, quienes tienen procedencia de ciudades u otras provincias, se sentían identificados con otro tipo de dieta, como por ejemplo la vegetariana, vegana. Finalmente recopilamos en total 25 recetas, en donde se materializan las diversidades culinarias

---

<sup>8</sup> <https://www.youtube.com/watch?v=kj4vzmO1nck>

presentes en el la comunidad educativa como en el Valle de Traslasierra, y construimos nuestras propias ideas sobre Soberanía Alimentaria y Agroecología.

En cuanto a nuestro propio proceso de aprendizaje, podemos decir que adquirimos habilidades para planificar, orientar, coordinar y proponer propuestas didácticas. Además de toda la información que intercambiamos con respecto a la temática propuesta. Sin duda ha sido un proceso muy gratificante que nos alienta a seguir trabajando con juventudes en espacios no formales de educación.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguirre, P. (23 jul. 2014). "Gente Peligrosa". Entrevista. [Video]. Estados Unidos: UN3TV.YouTube. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=kj4vzmO1nck>

Ander-Egg, E. (2003). *Repensando la investigación-acción-participativa* (pp. 171-182). Buenos Aires: Lumen-Humanitas.

*Alerta que alimenta* [Serie documental]. Santiago del Estero, Argentina: Radio La Tribu y el Movimiento Campesino de Santiago del Estero (MOCASE) Alerta que Alimenta. Disponible en: [https://www.youtube.com/watch?v=ulOPLV\\_5k-M&t=6s](https://www.youtube.com/watch?v=ulOPLV_5k-M&t=6s).

Argentina.Gob.Ar. INTA. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/inta>

Ávila, O. S. (2008). Estudios de extensión en humanidades: Hacer y pensar con otros en la universidad pública. *E+ E: Estudios de Extensión en Humanidades*, 1(1), 1-10.

Cooperativa Viva el Monte. (2013). *Alimentos ancestrales*. Luyaba, Departamento San Javier, Provincia de Córdoba, Argentina. Disponible en Eco Red. org: <http://ecored.org/proveedor/Viva-el-Monte/744>

De Longhi, A. L., Ferreyra, A., Peme, C., Bermudez, G., Quse, L., Martínez, S., Iturralde, C. y Campaner, G. (2012). La interacción comunicativa en clases de ciencias naturales. Un análisis didáctico a través de circuitos discursivos. *Revista Eureka sobre enseñanza y divulgación de las ciencias*, 9(2), 178-195.

Crespo, M. B. y Guagnini, R. (2019). Entrelazando Sabores, Sabores y Sentires. Experiencia de Extensión Universitaria con una escuela secundaria y pobladores del Valle de Traslasierra. En: J. S. Ortiz Bergia y Ferrero de Roqué, M. T. (Comp.). *Educación en contextos no formales: Prácticas Extensionistas 2019: Cátedra Práctica de la Enseñanza. F.C.E.F.y N. U.N.C.* (pp.60-73). 1era ed. libro digital, PDF: on-line. ISBN: 978-950-33-1632-0. Córdoba. Argentina: Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. UNC. Disponible en: <http://www.proy.bioweb-educa.efn.uncor.edu/>

Ferrero, M. T., Biber, P. A. y Ocelli, M. (2019). Enseñar conciencia ambiental en contextos no formales: Experiencias del profesorado en ciencias biológicas de la UNC. *E+ E: Estudios de Extensión en Humanidades*, 6(7), 92-107.

Ley de IVE. (28/05/2019). *Clarín*. Proyecto de Ley por la Interrupción Voluntaria del Embarazo 2019.

Ministerio de Educación de la Provincia de Córdoba Secretaría de Educación. (2011). *Diseño Curricular de la Educación Primaria 2011-2020*. Córdoba, Argentina: Dirección General de Planeamiento e Información Educativa.

Pacheco, M. (2004). Reflexiones en torno a la construcción del espacio de la extensión universitaria hoy. *Revista Cuadernos de Educación*, 3(3). *La universidad como espacio público* (pp.21-30). Córdoba: Diciembre de 2004. Córdoba, Argentina: UNC. Disponible en: <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/Cuadernos/article/view/669>

SAE. *Secretaria de Extensión Universitaria*. Córdoba, Argentina: Universidad Nacional de Córdoba. Disponible en: <https://www.unc.edu.ar/rrhh/secretar%C3%ADa-de-extensi%C3%B3n-universitaria>

SEU-UNC. (2011). *Pronunciamento de la UNC sobre la función de extensión de las Universidades Públicas Nacionales*. III Foro de Extensión. Encuentros y desencuentros entre extensión, docencia e investigación. Córdoba, Argentina: Secretaría de Extensión Universitaria, Universidad Nacional de Córdoba.

Crespo, M. B. y Guagnini, R. (2019). Entrelazando Sabores, Sabores y Sentires. Experiencia de Extensión Universitaria con una escuela secundaria y pobladores del Valle de Traslasierra. En: J. S. Ortiz Bergia y Ferrero de Roqué, M. T. (Comp.). *Educación en contextos no formales: Prácticas Extensionistas 2019: Cátedra Práctica de la Enseñanza. F.C.E.F.y N. U.N.C.* (pp.60-73). 1era ed. libro digital, PDF: on-line. ISBN: 978-950-33-1632-0. Córdoba, Argentina: Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. UNC. Disponible en: <http://www.proy.bioweb-educa.efn.uncor.edu/>

## ANEXOS

## Lista de Plantas

GRUPO N°1		GRUPO N°2			
EXÓTICAS	NATIVAS	MEDICINALES	Propiedades	ALIMENTICIAS	Otros usos mencionados
Mora	Cola de caballo	Molle		Tala	Frutos comestibles
Palmera	Tala	Lecherón	Quema las berrugas	Uvita de Campo	Frutos comestibles
Mimbre	Cina cina	Churqui		Níspero	Frutos comestibles
Siempre Verde	Molle	Carne gorda		Pera	Se hacen compotas
Álamo	Carqueja	Santa Lucía		Mora	Frutos comestibles
Tilo	Espinillo	Eucalipto		Madreselva	Se chupan los frutos
Crataegus	Algarrobo	Bordolobo		Zarzamora	Frutos comestibles
Caña	Coco	Yantén		Paraíso	Veneno para hormigas
Acacia Negra	Tintitaco	Portulata		Siempre verde	Forrajero
Paraíso	Ucle	Caña de castilla		Durazno	Frutos comestibles
Zarzamora	Moradillo	Doradilla	Dolores menstruales	Cortadera	Ornamental
Jazmín Amarillo	Piquillín	Tusca		Algarrobo	Frutos comestibles
Eucalipto	Manzano de Campo	Barba de pierda	Dolores de garganta	Chañar	Frutos comestibles
Aguaribay	Tala falso	Boldo	Digestivo	Mistol	Frutos comestibles
Pilco	Tusca	Tilo	Sedante	Molle	
Jacarandá	Tabaquillo	Vira vira			
Achira	Tramontana	Eucaliptus	Descongestivo		
Roble	Lagaña de perro	Cola de quirquincho	Energizante		

Nogal	Peperina				
Plátano	Moradillo				
	Poleo				
	Contrayerba				
GRUPO N°3		GRUPO N°4			
Siempre Verde	Algarrobo	MEDICINALES	Propiedades	ALIMENTICIAS	Otros usos mencionados
Álamo	Chañar	Churqui		Peral	Frutos comestibles
Tilo	Moradillo	Marcela	Digestiva	Mora	Frutos comestibles
Crataegus	Poleo	Incayuyo	Digestiva	Madre selva	Frutos comestibles
Jazmín Amarillo	Contrayerba	Aloe	Para la piel	Mimbre	Fabricación de artesanías
Eucalipto	Tramontana	Lavanda	Sedante	Piquillín	la raíz tiñe de rojo
Aguaribay	Ucle	Carne gorda		Jarilla	la raíz tiñe de amarillo
Pilco	Tabaquillo	Jarilla	P/riñones	Algarrobo	Frutos comestibles
Achira	Manzano de Campo	Poleo		Higuera	Frutos comestibles
Roble	Lagaña de perro	Carqueja	Dolores de panza	Níspero	Frutos comestibles
Nogal	Doradilla	Ruda	Para la Hipertensión	Aji kitucho	Frutos comestibles
Caña	Culandrillo	Molle		Mistol	Frutos comestibles
Acacia Negra	Helecho	Menta	Digestivo y descongestivo	Uvita de campo	Frutos comestibles
Paraíso	Serrucho	Tilo		Tuna	Arrope
Zarzamora	Usillo	Cedrón		Zarzamora	Frutos comestibles
Plátano	Palo amarillo	Palo amarillo		Limonero	Frutos comestibles
Palmera	Piquillín	Tomillo		Piquillín	Forrajero
Jacarandá	Cina cina	Carquejilla			
Mora	Molle	Eucaliptus			

Ficus	Peperina				
Pino	Poleo				
	Paico				
	Espinillo				