



CONVOCATORIA A ESTUDIANTES PARA INTEGRAR PROYECTOS PROFAE 2023

Se encuentra abierta la convocatoria para postulantes a participar de los proyectos aprobados de la Escuela Agrotécnica Eldorado en el Programa de Fortalecimiento a las Actividades de Extensión. Los proyectos se ejecutarán durante el año 2024 y la participación de los/as estudiantes se encontrará enmarcada como Prácticas Sociales Educativas (PSE), las cuales se encuentran aprobadas por la Ordenanza 063/19 como una actividad de suplemento al título para quienes cumplan con el procedimiento establecido por Resol. CS N°002/23.

Una vez finalizado el plazo de inscripción, un comité evaluador seleccionará a los/as aspirantes que reúnan el perfil y los requisitos definidos en cada proyecto.

TÍTULO DEL PROYECTO: INDAGANDO SABERES Y SABORES CULINARIOS: RECUPERANDO RECETAS CULTURALES DE LAS FAMILIAS DE LA EAE.

RESPONSABLES.

Director/a: Barboza Nadia

Co-director/a: González Raúl

RESUMEN DEL PROYECTO.

El proyecto "Indagando Saberes y Sabores Culinarios: Recuperando recetas culturales de las familias de la EAE" busca preservar las recetas culinarias tradicionales de las familias de la Escuela Agrotécnica Eldorado y la aldea Ysry de Eldorado, con el propósito de fortalecer la identidad cultural, preservar el patrimonio culinario y fomentar la interculturalidad. El proyecto involucra a estudiantes y docentes en la recopilación de recetas proporcionadas por las familias. También se promueve el uso de ingredientes locales y sostenibles y se fomenta la colaboración activa y la participación de las familias en todas las etapas del proyecto. El mismo busca generar una propuesta integral para la revalorización de los saberes locales y la construcción de un mapa que contemple el espacio y tiempo de nacimiento de cada plato, así como también el recorrido de cada uno de ellos hasta su llegada a Misiones.



REQUISITOS DEL PROYECTO.

2 (dos) estudiantes de la carrera de Profesorado Universitario en Ciencias Biológicas - FCF:
Estudiantes que hayan cursado al menos 1 materia de 3 año

Tareas a desempeñar:

- Participar del proceso de planificación de actividades.
- Participarán como moderadores en las jornadas planificadas de trabajo.
- Colaborar en la organización y ejecución de los talleres teórico prácticos.
- Realizar el dictado de los talleres de formación sobre promoción de alimentos típicos
- Realizar la sistematización de información y elaboración de una cartilla instructiva con las distintas recetas.
- Completar un formulario de autoevaluación de la práctica, como informe final de la misma.

Los/as estudiantes que se postulen deberán adjuntar al formulario de postulación certificado de materias aprobadas.