



## **Formulario para la Presentación de Informe Final Proyecto de Voluntariado Universitaria. Convocatoria Voluntariado “Malvinas Argentinas” 2022**

### **DATOS DEL PROYECTO**

Nombre del proyecto: Sabores e Identidad: el legado Vasco.

Unidad Ejecutora: Facultad de Agronomía Azul

Unidades Académicas intervenientes: UNICEN

Organizaciones Copartícipes: Centro Vasco Azuleño “Gure TxoKoa”.

Centro Vasco “Gure Etxea” Tandil.

Centro Vasco Gure Etxe Maitea. Olavarría

Dirección: Adam, Sandra Gabriela

Contacto: [adamsandra66@gmail.com](mailto:adamsandra66@gmail.com)

Teléfono: 2281-554361

### **DATOS DEL EQUIPO**

Nombre y Apellido	DNI	Institución o Unidad Académica a la que Representa	Rol Desempeñado	Claustro	Horas por semana
Adam, Sandra Gabriela.	18212016	Facultad de Agronomía de Azul	<b>Responsable del Proyecto</b> Dirección. Gestión, planificación de actividades, coordinación del proyecto. Capacitación de Voluntarios alumnos. Promoción de los resultados parciales del proyecto en eventos de extensión universitaria y encuentros científicos. Compilación de relato y testimonios y redacción de publicación final. Realización de compras y gestiones para la publicación.	Docente	3

Maité Salsamendi	33328454	Facultad de Agronomía de Azul	<b>Corresponsable del Proyecto</b> Gestión, coordinación en la ejecución del proyecto. Interacción con la institución destinatarias. Promoción del proyecto en eventos de extensión universitaria y encuentros científicos. Compilación y transcripción de testimonios.	Docente	3
Fittipaldi, Carolina	29160027.	Facultad de Agronomía de Azul	<b>Compilación y Diseño:</b> Recolección, organización y estructuración de los testimonios recogidos, así como el diseño y diagramación de la publicación final. Promoción de los resultados parciales en eventos de extensión universitaria y eventos científicos.	Docente	2
Brescia, María Marcela	13617698	Facultad de Agronomía de Azul	Transcripción de testimonios y corrección del estilo y formato de la publicación final, junto con la conceptualización y maquetación del documento.	Docente.	2
Block Karina	24595341	Facultad de Agronomía de Azul	Capacitación de los alumnos voluntarios en toma de entrevistas y transformación del material grabado en textos escritos, garantizando la precisión y fidelidad de los relatos.	Docente	1
Menici Daniela		Facultad de Agronomía de Azul	Capacitación de los alumnos voluntarios en toma de entrevistas y transformación del material grabado en textos escritos, garantizando la precisión y fidelidad de los relatos.	Docente	1
Aspiroz María Cristina	38014867	Facultad de Agronomía de Azul	Capacitación a los voluntarios sobre la cultura y la gastronomía vasca y sus ingredientes.	Docente	2
Etchevers Azpiri, María Ines	10612295	Centro Vasco Azuleno “Gure TxoKoa”.	Presidente del Centro Vasco Azuleno “Gure TxoKoa”.	Actor Social	2

			Recepción de testimonios. Acompañamiento, gestión.		
Lejarreta Cecilia	13244137	Centro Vasco “Gure Etxea” Tandil	Transmisión de testimonios de sus ancestros vascos. Lugar de reunión y recepción de los testimonios.	Actor Social	1
Losardo Agustina	38925780	Facultad de Agronomía de Azul	Toma de entrevista y desgravación. Apoyo para la redacción.	Alumna (LTA)*	1
Chacon Estefanía	32232678	Facultad de Agronomía de Azul	Participación en las capacitaciones. Colaboración en revisión de las recetas de cocina vascas y su asociación con los testimonios recogidos asegurando autenticidad entre ambos elementos del proyecto.	Alumna (PCB)*	1
Orona Valentina	34751262	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución del Proyecto	Alumna (LTA)*	1
Caputo, Valentín	43969943	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución del Proyecto	Alumno (LTA)*	1
Ciappina Carina	37849458	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución del Proyecto.	Alumna (LTA)*	1
Seba, Brisa	45578068	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución del Proyecto	Alumno (LAA)	1
Restivo Julia	31107856	Facultad de Agronomía	Capacitación y colaboración para la revisión de las recetas de cocina vascas y su asociación con los testimonios recogidos asegurando autenticidad entre ambos elementos del proyecto.	Alumna (PCB)*	1
José, Piano	43982039	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución	Alumno (IA)*	

			del Proyecto		
Lorda Marina	43801128	Facultad de Agronomía	Participación en las capacitaciones. Colaboración en todas las etapas de ejecución del Proyecto	Alumno (IG)*	1
Ozan, Gastón Félix	34751309	Secretaría de Extensión. Rectorado.	Apoyo a las actividades y tareas de coordinación con el PET.	Coordinador de Extensión. Docente	1

\*LTA: Licenciatura en Tecnología de los Alimentos.

\*PCB: Profesorado de Ciencias Biológicas.

\*IA: Ingeniería Agronómica.

\*LAA: Administración Agropecuaria.

## **INFORMACIÓN DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO**

### **1. Mencione brevemente las principales actividades y resultados o logros alcanzados por el proyecto en torno a la problemática planteada originalmente.**

Pudimos continuar identificando invaluos eslabones que forman parte del "Patrimonio Alimentario Regional de la Provincia de Buenos Aires". Trabajamos directamente con descendientes de Vascos de la ciudad de Azul y sus alrededores, lo que nos permitió explorar sus prácticas culturales y gastronómicas.

Aunque la problemática planteada originalmente tuvo que ajustarse debido a las circunstancias ajenas a este equipo de trabajo y que se detallarán en el punto 2 , logramos una aproximación integral a la reconstrucción identitaria de esta comunidad. Tomamos como punto de partida sus hábitos gastronómicos, indagando las técnicas de preparación y conservación de alimentos transmitidas de generación en generación. Este enfoque nos permitió no solo documentar recetas tradicionales, sino también comprender el contexto histórico y social en el que se desarrollaron estas prácticas alimentarias.

Además, ampliamos nuestra investigación para incluir otros aspectos del acervo cultural vasco, como las festividades y costumbres cotidianas que influyen en su identidad alimentaria. La participación activa de los descendientes de Vascos fue fundamental, ya que



sus relatos personales y su disposición para compartir sus vivencias enriquecieron significativamente nuestros conocimientos.

Este proceso de recopilación y análisis de datos nos permitió elaborar un inventario detallado del patrimonio alimentario vasco en la región, destacando su valor no solo desde una perspectiva culinaria, sino también como parte esencial de la identidad cultural de la Provincia de Buenos Aires. La combinación de metodologías de investigación cualitativas y la colaboración con la comunidad local aseguró que nuestros resultados sean representativos de los descendientes vascos en Azul.

Se trabajó desde la perspectiva etnometodológica, destacando el interés por los métodos y estrategias utilizados por las personas para dar sentido y significado a sus prácticas sociales cotidianas. Se llevaron a cabo trabajos de campo exploratorio en “grupos focales” para recopilar datos sobre la “identidad alimentaria vasca”, incluyendo recetas, historias, anécdotas, fotos, libros y cuadernos de recetas, y utensilios de cocina, entre otros.

Para ello, se aplicaron técnicas tradicionales como entrevistas y recopilación escrita de testimonios. Las entrevistas semiestructuradas, empleadas como método cualitativo de investigación, permitieron explorar y comprender trayectorias de vida, resultando en un relevamiento e inventario participativo de los descendientes vascos.

Es importante destacar la labor de los docentes del equipo en la capacitación y formación de los voluntarios alumnos de diversas carreras de la Facultad de Agronomía de Azul (UNICEN). Su formación abarcó técnicas de entrevistas, recopilación de testimonios y aspectos relevantes de la gastronomía e identidad vasca, siendo uno de los mayores logros del proyecto.

Entre las actividades proyectadas, se implementaron "libros viajeros" para que quienes desearan compartir testimonios pudieran hacerlo. Estos libros fueron alojados en el Centro Vasco y la facultad, sirviendo como puntos de recepción y resguardo. La convocatoria para participar se promocionó a través de redes sociales y correos electrónicos, abriendose a toda la comunidad.

Asimismo, se realizaron entrevistas, que aunque fueron solo dos, resultaron muy beneficiosas para los objetivos del proyecto.

Los resultados parciales se fueron presentando en reuniones con integrantes del Centro Vasco de Azul y con otras instituciones de la zona convocadas originalmente en el proyecto. Otras presentaciones se realizaron encuentros científicos, como fue la ponencia “Mestizaje



Gastronómico Bonaerense: “El gran legado Vasco en la cocina” en el XIX Congreso de los Pueblos de la Provincia de Buenos Aires ”. Link de acceso

<https://www.amigosarchivolevene.com.ar/productos/xix-congreso-de-historia-de-los-pueblos-junio-2023/>

Organizado por el Archivo Histórico Ricardo Levene. Además pudimos presentar nuestro proyecto en la revista EGUZKIA N 23 del Centro Basko Euzko Etxea de la ciudad de La Plata.

Link de acceso:

<https://www.euskalkultura.eus/fitxategiak/dokumentuak/dokumentuak2/la-plata-eguzkia-2023-23-iraila-septiembre.pdf>, permitiendo una amplia difusión de nuestro trabajo.

Con la recopilación de testimonios y entrevistas, se transcribió y organizó todo el material. A este se le añadieron investigaciones relevantes sobre la gastronomía vasca, su mestizaje y legado dentro del patrimonio alimentario bonaerense, así como la denominación de origen y la calidad diferenciada de los productos alimenticios vascos. Todo este trabajo culminó en una publicación exhaustiva que se distribuyó gratuitamente para incrementar el conocimiento y la apreciación de este patrimonio.

Este esfuerzo conjunto no solo refleja la dedicación y el compromiso del equipo, sino también la profunda investigación realizada. El proyecto destaca por su enfoque integral, abarcando desde la recolección de datos hasta la creación de una publicación detallada que pone en valor la riqueza cultural y gastronómica vasca en nuestra región.

## **2. ¿Hubo modificaciones sustanciales a la planificación original? en caso de respuesta afirmativa mencione los motivos.**

Hubo modificaciones sustanciales con respecto al diseño y planificación original del proyecto motivado por las siguientes razones:

La Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) nos otorgó el financiamiento 15 meses después de la presentación del proyecto en la convocatoria (fecha de finalización de la convocatoria: 22 de septiembre 2022 fecha de entrega del financiamiento: 21/12/2023). Este retraso en la llegada del financiamiento tuvo un impacto considerable en la planificación y ejecución del proyecto. Durante ese año adicional, la inflación en el país se disparó, lo que llevó a un aumento significativo en los costos previstos originalmente. Esto nos obligó a realizar ajustes y modificaciones al proyecto original para poder llevarlo a cabo con éxito,

adaptándonos a las nuevas condiciones económicas.

Además, los tiempos y la disponibilidad de los alumnos también cambiaron, lo que hizo necesario replantear la distribución de tareas y actividades. Los estudiantes, en lo posible, tuvieron que ajustar sus horarios y compromisos académicos para alinearse con el cronograma modificado del proyecto. Esta flexibilidad y capacidad de adaptación, fueron cruciales para mantener la calidad y los objetivos propuestos originalmente.

Gracias a la dedicación y el esfuerzo del equipo, logramos seguir adelante con los objetivos planteados, adaptando nuestras actividades a las nuevas circunstancias. La recopilación de testimonios, entrevistas y materiales adicionales se realizó de manera efectiva, integrando valiosos conocimientos sobre la gastronomía e identidad vasca en el partido de Azul. Estos esfuerzos culminaron en una publicación que, aunque no se materializó exactamente como se había previsto debido a la necesidad de restringir el número de páginas, la calidad del papel y el número de ejemplares, refleja un trabajo acorde a lo propuesto. Además, se pudo distribuir de forma gratuita para promover el conocimiento y la apreciación del patrimonio alimentario bonaerense.

A pesar de los desafíos presentados por el retraso en el financiamiento y la inflación, el proyecto cumplió con sus objetivos gracias a la cooperación del equipo.

**3. ¿Qué aprendizajes han sido los más importantes para los / las estudiantes participantes del proyecto? Si posee testimonios de estudiantes (escritos, audios, videos, etc.) le pedimos que los adjicone.**

Uno de los mayores logros del proyecto de voluntariado "Sabor e Identidad: El Legado Vasco" ha sido la implementación de una estrategia transdisciplinaria que integró a profesionales y estudiantes de diversas disciplinas. El equipo estuvo compuesto por antropólogos, nutricionistas, licenciados en alimentos, ingenieros agrónomos y estudiantes de carreras como Profesorado de Biología, Agronomía, Alimentos y Administración.

Esta diversidad permitió abordar el proyecto desde una perspectiva holística, superando las limitaciones de cualquier disciplina en particular. La colaboración entre diferentes áreas del conocimiento no solo enriqueció el proceso de investigación, sino que también proporcionó una comprensión más profunda y completa del patrimonio alimentario vasco en la región.



Este tipo de estudio transdisciplinario brinda a los estudiantes una serie de beneficios innovadores. En primer lugar, les permite desarrollar una comprensión integral de los temas abordados, ya que combina perspectivas y conocimientos de diferentes disciplinas. Esta integración enriquece su proceso de aprendizaje, permitiéndoles ver más allá de los límites de su propia carrera y entender cómo se interrelacionan diversos aspectos del conocimiento.

Además, el intercambio de saberes con estudiantes de otras carreras fomentó el desarrollo de habilidades clave como la colaboración, el pensamiento crítico y la comunicación efectiva. Los estudiantes aprenden a trabajar en equipo con personas de diferentes formaciones, lo que les prepara para enfrentar de manera eficiente los retos del mundo profesional, donde es común trabajar en equipos multidisciplinarios.

Por otro lado, este enfoque promueve la innovación y la creatividad. Al combinar diferentes perspectivas y métodos, los estudiantes pueden generar nuevas ideas y soluciones a problemas complejos. Este intercambio también ayuda a construir una comunidad de aprendizaje más colaborativa ya que la transdisciplinariedad no solo enriquece la formación académica de los estudiantes, sino que también los dota de herramientas y experiencias para su desarrollo profesional y personal. La oportunidad de intercambiar conocimientos y trabajar con estudiantes de otras carreras fortaleció su pensamiento holístico.

Cada miembro del equipo aportó su formación y habilidades específicas, lo que permitió analizar y comprender el patrimonio gastronómico desde múltiples ángulos. Esta integración de conocimientos y prácticas contribuyó a la creación de una publicación coherente, reflejando fielmente la riqueza cultural y gastronómica de la comunidad vasca en Azul.

Es por esto que el enfoque transdisciplinario adoptado en este proyecto representa uno de los mayores logros del equipo de voluntariado, demostrando que la colaboración y la integración de diversas disciplinas pueden llevar a resultados significativos y valiosos.

**4. ¿La vinculación de los y las estudiantes fue desde un espacio curricularizado? Si su respuesta fue afirmativa, mencione desde qué espacio. De lo contrario nos gustaría**



**saber qué cuestiones son necesarias, según su criterio, para curricularizar (en clave de Prácticas Socioeducativas) la participación estudiantil.**

Los espacios curricularizados de pertenencia laboral de los docentes que conforman el equipo son: Anatomía y Fisiología Humana y Genética y Evolución del Profesorado de Ciencias Biológicas, así como Introducción a la Biología, Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición y Tecnología Específica I de la Carrera de Licenciatura en Alimentos. Economía Agraria de la carrera Administración Agropecuaria.

Hasta el momento, no hemos incorporado estas actividades como prácticas curriculares. Sin embargo, reconocemos la importancia y el valor de esta posibilidad y estamos trabajando para incluirlas en futuros proyectos. Consideramos que cumplimos con los requisitos necesarios para incorporar estas actividades dentro de las currículas, lo que permitirá a los estudiantes participar en prácticas socioeducativas que enriquecerán su formación académica y profesional.

**5. ¿Cuáles son los principales aportes que se lograron para los actores externos? ¿Hubo instancias de co-diagnóstico al respecto?**

El proyecto "Sabor e Identidad: El Legado Vasco" generó múltiples aportes significativos para los actores externos involucrados, tales como la comunidad vasca de Azul y otras instituciones locales. Entre los principales aportes se destacan:

*Documentación y Difusión del Patrimonio Cultural:* La recopilación, transcripción y organización de testimonios y entrevistas permitieron documentar parte del patrimonio gastronómico y cultural vasco en la región. Esto se plasmó en una publicación que, aunque ajustada en formato debido a restricciones presupuestarias, fue distribuida gratuitamente, promoviendo el conocimiento y la apreciación del legado vasco en la comunidad.

*Fortalecimiento de la Identidad Comunitaria:* El proyecto ayudó a fortalecer la identidad cultural de los descendientes de vascos al valorizar y difundir sus prácticas y tradiciones gastronómicas. Esta revalorización contribuyó a un mayor reconocimiento de su herencia cultural.

*Intercambio y Transferencia de Conocimientos:* La interacción entre los estudiantes y los miembros de la comunidad vasca facilitó un enriquecedor intercambio de saberes. Los estudiantes aprendieron sobre técnicas culinarias tradicionales y aspectos culturales, mientras



que los miembros de la comunidad pudieron transmitir y preservar sus conocimientos.

*Inclusión y Participación Activa:* La participación activa de los actores externos, tanto en las entrevistas como en las actividades de recopilación de datos, promovió un sentido de inclusión y colaboración. El uso de "libros viajeros" permitió que más personas compartieran sus testimonios, ampliando la base de datos y fortaleciendo lazos comunitarios.

En cuanto a las instancias de co-diagnóstico, se realizaron reuniones y encuentros con integrantes del Centro Vasco de Azul y otras instituciones locales desde las etapas iniciales del proyecto. Estas instancias permitieron ajustar y afinar los objetivos y metodologías del proyecto, asegurando que las actividades realizadas fueran relevantes y beneficiosas para la comunidad. La colaboración continua con estos actores externos fue esencial para el éxito del proyecto, permitiendo una retroalimentación constante y adaptaciones según las necesidades y expectativas de la comunidad

Prof. Asoc. Lic. esp. Sandra Gabriela Adam

Directora del Proyecto.