

Tiempos de cambio para un buen vivir: Reflexiones sobre el programa de radio: Somos lo que comemos ¿Qué queremos ser?

Autores: Fabio Néstor Mendez, Jorge Luis Vera y Florencia del Rosario Cano

UCSE DASS

fabio_mejiamendez@hotmail.com

Fabio Nestor Mendez

Licenciado en Turismo UCSE-DASS. Actualmente cursando la Maestría en “Desarrollo y Gestión de Destinos Turísticos” UNQ. Investigador del Proyecto: Miradas Socioculturales de la Alimentación para una mejor calidad de vida (SECYT-UCSE), y del Gabinete de Investigación en Estudios Culturales de la UCSE-DASS. Desempeña funciones en el Área de Investigación de UCSE-DASS. Ha participado en la elaboración del “Manual de Implementación del Programa Inicial Calidad para Alojamientos Turísticos”. Llevado a cabo en julio de 2016, en el marco del Programa Calidad, Excelencia y Competitividad de SecTur.

Jorge Luis Vera

Lic. en Educación para la salud en la FHyCS- UNJU. Diplomado Superior en Estudios de Ecología. Diplomado en Atención Primaria de la Salud. Cursando la Especialización en Investigación Educativa-FHyCS- UNJU y la Lic. en Nutrición-UCSE-DASS. Becario del proyecto “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida” (SECYT –UCSE) y del Gabinete de Investigación en Estudios Culturales de la UCSE-DASS. Se desempeña como docente de la cátedra de Ecología Humana Lic. en Educación para la Salud-FHyCS-UNJU.



Florencia del Rosario Cano

Tec. en Comunicación Social en la FHycS- UNJU. Becaria del proyecto “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida” (SECYT –UCSE) y del Gabinete de Investigación en Estudios Culturales de la UCSE-DASS. Cursando la Lic. en Nutrición-UCSE-DASS.

Resumen

El presente trabajo refiere al programa radial “Somos lo que comemos ¿qué queremos ser?” se desarrolla en el marco del proyecto de investigación “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida” (SECYT - UCSE). Este producto de investigación es a la vez una actividad de transferencia del Gabinete de Investigación en Estudios Culturales y un aporte indirecto al reconocimiento del establecimiento educativo (DASS-UCSE) como primera Universidad Saludable del Noroeste Argentino en el año 2017.

La necesidad de comunicar estos saberes a través de un programa radial surge debido al entendimiento de que el acto de comer es un acto social cargado de significados, dentro de los cuales es posible revalorizar prácticas culturales representativas de la región y redirigirlas hacia la configuración de una alimentación saludable para, finalmente, mejorar ciertos aspectos de la vida de la población.

Esta experiencia tuvo como objetivo comprender la alimentación desde una perspectiva interdisciplinar. Se realizaron entrevistas a profesionales y no profesionales, que con el transcurso de los programas radiales hemos podido reconocer, por medio de sus discursos y experiencias, las diversas representaciones en torno a la alimentación relacionadas con las valoraciones y significados que adquieren las prácticas alimentarias. Así, se logró abordar la alimentación desde una visión social como comensalidad, como trasmisión de pautas culturales y ancestrales; desde un enfoque económico como producción alimentaria, condicionada por el cambio climático, gastronomía; y desde una mirada biologicista como aporte de nutrientes al organismo según la actividad del sujeto y pilar fundamental de la salud.

Palabras clave

Alimentación y nutrición, interdisciplinariedad, comunicación, salud y calidad de vida.



Abstract

This work refers to the radio program "We are what we eat, what do we want to be?" Is developed within the framework of the research project "Sociocultural views of food for a better quality of life" (SECYT - UCSE). This research product is both a transfer activity of the Research Cabinet in Cultural Studies and an indirect contribution to the recognition of the educational establishment (DASS-UCSE) as the first Healthy University of the Northwest of Argentina in 2017.

The need to communicate this knowledge through a radio program arises due to the understanding that the act of eating is a social act full of meanings, within which it is possible to revalue cultural practices representative of the region and redirect them towards the configuration of a healthy eating to, finally, improve certain aspects of the life of the population.

The objective of this experience was to understand feeding from an interdisciplinary perspective. Interviews were conducted with professionals and non-professionals, who through the course of radio programs have been able to recognize, through their speeches and experiences, the various representations around food related to the values and meanings acquired by food practices. Thus, it was possible to approach food from a social vision as commensality, as a transmission of cultural and ancestral patterns; from an economic approach such as food production, conditioned by climate change, gastronomy; and from a biologicistic perspective as a contribution of nutrients to the organism according to the activity of the subject and the fundamental pillar of health.

Key Words

Food and nutrition, interdisciplinarity, communication, health and quality of life.

Introducción

La alimentación es un fenómeno complejo que responde a contextos socioculturales, políticos y económicos. En su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones donde lo que es o no es comestible y cómo debe ser consumido son elementos que componen redes de significados.

El proceso biológico de incorporación de los alimentos se complementa con las formas socioculturales de prepararlos (gastronomía) y de compartirlos (comensalismo).

En épocas coloniales ya se registraban variedades de platos y su forma de prepararlos, por lo que Juana Manuela Gorriti (1890) publicó su obra "Cocina ecléctica". En el siglo XVII, la



preparación de alimentos requería de esfuerzos, ya que las jerarquías sociales se marcaban por la cantidad de alimentos diversos que se servían y no por el tipo de comida (Sica 2018).

La alimentación se ha convertido en los últimos años en un referente casi omnipresente en todos los ámbitos sociales y culturales. Igualmente ha sido objeto de estudio e investigación desde diferentes perspectivas: literaria y visual, relacionadas a diversos campos disciplinares, antropología, turismo, nutrición, psicología, deportes, salud. Por otro lado, el campo de la comunicación social generó una variedad de producciones audiovisuales relacionada con la ficción (Padillo Castillo 2012), el marketing, la prensa y la publicidad. Estas han aportado conocimiento de manera agregativa y novedosa acerca de una de las problemáticas emergentes de las sociedades globalizadas en relación al acceso de los alimentos y el estado nutricional de la población.

En los últimos tiempos, el interés que despierta el ámbito del saber es evidente. Aunque cada vez se escribe, se publica y se lee más sobre la alimentación, lo sorprendente y relevante es el tamaño de la audiencia alcanzada por los programas de radio y televisión (Hidalgo Mari y Segarra Saavedra 2013), que informan maneras de alimentarse, de cuidar el cuerpo, prácticas alimentarias y recetas para mantener el cuerpo saludable.

En Argentina se ha investigado, debatido y problematizado desde diferentes ámbitos (políticos-técnicos, académicos, medios de comunicación, empresariales y desde organizaciones y movimientos sociales) la matriz alimentaria y las principales consecuencias, no sólo sanitarias, sino también económicas, políticas, culturales y ambientales (Damonte 2015), que contemplan determinados modos de producir, distribuir, acceder y consumir los alimentos que hacen a la Seguridad y Soberanía Alimentaria

A diferencia de otras disciplinas, el hecho de que la comunicación como disciplina científica aborde a la alimentación dentro del campo de la investigación es prolífico y prometedor. Así, resulta significativo que encuentre poca o nula presencia en la agenda de investigación inscripta en dicha área, y por lo tanto, en los medios radiales.





“Somos lo que comemos ¿Qué queremos ser?” es un programa radial innovador que tiene como objetivo indagar las problemáticas emergentes en relación a la alimentación desde un enfoque interdisciplinario, analizando las diferentes representaciones desde los marcos epistemológicos disciplinares; promover un espacio para el encuentro, debate y reflexión de la situación actual de la alimentación para conformar un estado de situación y avance acerca de investigaciones y/o experiencias de alimentación a nivel regional.

Días y horarios de grabación: Miércoles de 20.00 a 21.00 hs.

Formato del programa: Grabado; de acuerdo a lo dispuesto por el responsable de la radio Santa María, dial 104.9, Lic. Fabián Echenique.

Emisión: Viernes 21.30 hs. Repetición: sábados y domingos 12.30 hs.

Equipo de Trabajo:

Responsable: Lic. Pablo Ruiz.

Producción: Lic. Pablo Ruiz; Lic. Fabio Mendez.

Conducción: Jorge Luis Vera. Co-conducción: Florencia Cano y Nadia Tolaba.

El principio de la experiencia

El nombre del programa se plantea a partir de dos ideas fundantes. La primera idea contiene la famosa frase "somos lo que comemos", de Ludwig Feuerbach, filósofo y antropólogo alemán quien escribió: “Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados denle mejores alimentos. El hombre es lo que come”.

Ludwig Feuerbach (1850), un humanista y ateo convencido, escribió esta frase para criticar la visión clásica de la iglesia de que el hombre sólo necesita pan y agua para el cuerpo, ya que su mayor preocupación es alimentar el alma que no necesita alimentos físicos. Si ponemos esta frase en contexto, en una época de grandes cambios sociales, Feuerbach no estaba haciendo otra cosa más que defender el derecho de las clases sociales más desfavorecidas de tener una buena alimentación, en contra de las prácticas de las clases religiosas dominantes.

En la actualidad la misma es retomada por la doctora especialista en nutrición Mónica Katz (2013), quien nos dice:

“Comer es imprescindible para vivir, pero también comemos para obtener placer, por aburrimiento, para calmarnos, para no pensar, para reunimos con amigos y familia, para celebrar, para seducir [...] En ese sentido, la industria ha logrado producir alimentos a gran escala, procesados y especialmente diseñados para el consumo, a tal punto que no siempre sabemos qué es lo que en verdad consumimos cada vez que comemos” (Katz 2013:319).

Esta investigadora analiza la alimentación como actividad humana, descomponiéndola en



varias de sus facetas: desde aversiones y preferencias individuales, hasta el rol que tiene el Estado en el control y la producción de alimentos a nivel colectivo. Esto es lo que nos interesa transmitir a los oyentes, invitándolos a pensar en la alimentación desde diferentes ejes.

La segunda idea está planteada por este equipo y pretende de alguna manera provocar al oyente: “¿Qué queremos ser?” es una pregunta de trasfondo filosófico existencialista. Indagar sobre la esencia del ser humano puede ser algo poco novedoso pero no por eso poco interesante. Asociamos este interrogante a la alimentación para resaltar el papel cultural e identitario que tienen los platos de cada familia y de cada comunidad, sumados al entendimiento de que nuestra salud está determinada a grandes rasgos por la alimentación.

Desde un enfoque biologicista, la nutrición entiende que el organismo humano está conformado por los mismo componentes de los alimentos, hidratos de carbono, grasas, proteínas y demás componentes químicos en diferentes medidas. Por lo tanto es necesaria su incorporación para los procesos metabólicos y mantenimiento de la vida.

Por otro lado, desde un punto de vista sociocultural es una construcción social que integra un conjunto de significaciones socialmente construidas. En este sentido cada época y cultura instituye saberes, prácticas, valores y bienes que contribuyen a mantener un estado transitorio del evento alimentario que integra sentido, lenguajes y conductas (Aguirre 2001). A través de lo instituido la construcción de subjetividades y de un sistema de pensamiento se da sentido y se organiza la manera que cada grupo social se alimenta. Todo eso se ve reflejado en “Ricos flacos gordos pobres. La alimentación en crisis” de Patricia Aguirre (2004), donde nos dice:

“Una característica importante de la alimentación, vista de un punto de vista antropológico, es que las formas culturales de comer terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo [...] Una prueba es el hecho que muchas personas han muerto de hambre ante nutrientes que no eran considerados “comida” por su cultura (en 1854, durante “el hambre de papa” los campesinos irlandeses se negaban a comer harina de maíz, a la que llamaban “arsénico del virrey”) o al revés: nutrientes (como la carne de perros y gatos) que no eran considerados “comida” pasar a serlo ante situaciones extremas. La fluidez de los límites nos habla de la difícil separación de los aspectos naturales y culturales en la alimentación” (Aguirre 2004:1)

Finalmente, el “qué queremos ser” nos invita a reflexionar sobre nuestras propias conductas y prácticas alimentarias para poder tomar decisiones sobre el qué, cómo, dónde, con quién, cuándo, por qué y para qué comemos. Se trata de emancipar a los sujetos de las estructuras objetivadas para la toma de decisiones saludables que logren un sentido de bienestar individual y social.



Nuestro primer programa

El día miércoles 11 de abril de 2018 fue nuestra primera grabación del programa radial. La elección de la primera invitada fue estratégica para disminuir el nerviosismo, la ansiedad y el estrés causados por la poca experiencia como conductores de un programa. Fue así como, junto con la Directora del proyecto, Mónica Montenegro, dimos nuestros primeros pasos dentro de la producción radial. Pudimos conversar de manera fluida y amigable acerca de temas relacionados con las investigaciones culturales en la provincia de Jujuy; las festividades, las celebraciones religiosas y ancestrales, y el patrimonio, temas recurrentes en las investigaciones de la Dra. Montenegro. Ella nos contaba porque había decidido desarrollar una investigación sobre alimentación:

“En el transcurso de las investigaciones que realizamos sobre el patrimonio en el territorio de la provincia de Jujuy pudimos reconocer diferentes elementos muy presentes como la música y relatos; sin embargo era la comida la que realmente congregaba a la comunidad. Por eso decidimos poner el foco en la comida y los platos”.



Nuestros invitados: diferentes miradas sobre la alimentación

En el siguiente programa decidimos conversar sobre alimentación pero desde el punto de vista de la nutrición, y para ello entrevistamos a la licenciada y chef Ana Rosa Mamaní, quien nos mostró las dos caras de la alimentación: como medio de nutrición y como práctica social.

Además, nos contó sobre la gastronomía saludable resaltando la importancia de los alimentos andinos. Denunció la obesidad infantil en los niños jujeños debido a la gran oferta actual de “alimentos ultra procesados” y propuso trabajar desde la educación alimentaria



nutricional como guía para el largo, pero no imposible, camino hacia una mejor calidad de vida.

“Los productos autóctonos si pasaron a través de las generaciones es porque los padres y abuelos sabían que aportaban algún nutrientes especial. Por eso son muy valorados, muchos de ellos muy ricos en hidratos de carbono complejos. Lo que tenemos que tener en cuenta es indicar a la población cómo prepararlos para así revalorizarlos”.



En otro programa invitamos a María Elisa Aparicio, Licenciada en Antropología y co-Directora del GIEC, quien nos comentó los motivos que la llevaron a interesarse por la alimentación y conformar el proyecto de investigación “Miradas socioculturales de la alimentación, para una mejor calidad de vida”.

INVITADA: MARÍA ELISA APARICIO
Lic. En antropología. Investigadora y docente. Co-directora del GIEC

VIERNES 25 DE MAYO
21.30 HS.

Repetición: sábado y domingo: 12.30hs.
FM SANTA MARIA 104.9

Gabinete de Investigación en Estudios Culturales UCEP-DVCE

Santa María FM 104.9

Desde un punto de vista antropológico, nos explicó que la alimentación comienza por los cinco sentidos y se encuentra atravesada por cuestiones económicas, grupos etéreos e incluso de género. Planteó el siguiente interrogante “¿Qué sentido tiene el asado?, ¿Hay



algo más aburrido que tomar mate solo?” Esto nos ayudó a re-pensar el sentido de la alimentación, como un símbolo de unión entre la gente.



Así fuimos avanzando con nuestro programa y en una ocasión no visitó la Doctora en Relaciones Internacionales María del Pilar Bueno, junto al Técnico Matías Roldan, quienes se encontraban de visita en la provincia de Jujuy, para participar como panelistas de las “1eras Jornadas de Concientización sobre Políticas Ambientales” organizadas por la UCSE-DASS. Conversamos con estos especialistas acerca de la influencia del cambio climático en la producción de alimentos a nivel mundial, tema relevante en la actualidad. Nos comentaron cuales son los Organismos Internaciones que tienen la responsabilidad de investigar acerca de este fenómeno y cómo afecta a la Seguridad Alimentaria:

“Diferentes Organismos Internacionales como la FAO se encargan de investigar cuáles son los impactos negativos del fenómeno del cambio climático sobre la producción de alimentos dependiendo del territorio. Se llegó a un acuerdo que indica que la diferentes condiciones de los territorios se ven exacerbadas con el proceso del cambio climático”.



A medida que transcurrían los meses, el programa avanzaba y se ampliaba con diferentes miradas, y fue por ello que en la siguiente ocasión invitamos a Agustina Apaza, Licenciada



en Economía, deportista desde niña y siempre acompañada de la bicicleta, para que nos contara cómo fue que el pedalear pasó de ser un medio de transporte a un medio para consagrarse campeona internacional de mountain bike.

Nos explicó que la alimentación es clave para mejorar el rendimiento deportivo, y fue contando cómo superar la diversidad alimentaria que se da entre países durante las competencias y cómo llevar una dieta balanceada sin dejar de disfrutar de la comida. En referencia al nombre del programa, agregó que *“somos lo que comemos, si bien se puede disfrutar de la comida, también se puede comer bien y eso repercute en la salud a corto y largo plazo”*.

También contamos en el Programa con la participación de algunos funcionarios, como la Directora de Turismo del Municipio de San Salvador de Jujuy, Licencia Gabriela Canoniero quien amablemente accedió a comentarnos cuáles son las estrategias que desarrollan desde el municipio para que San Salvador de Jujuy se posicione como destino de interés del turismo gastronómico. No explicó que San Salvador, como Ciudad Capital, representa la confluencia de la gastronomía jujeña. Con diversidad de platos y bebidas originarios de cada una de las cuatro regiones de la provincia, esta urbe es el sitio ideal para disfrutar de la *“Es de importancia destacar la influencia ejercida por las colectividades de otros países, con una cultura culinaria diferente a la jujeña, pero que supo adaptarse e incorporarse en la oferta gastronómica local”*.

“La gastronomía ancestral está presente en cada acontecimiento de la vida cotidiana con recetas originales de la influencia incaica. En la gran variedad de platos, destaca la cocina andina, elaborada con productos que brinda el ambiente árido y de altura. Entre la mixtura de sabores se hallan las preparaciones en base a productos tropicales de las Yungas Jujeñas”.

Señaló que las acciones que están realizando desde la Dirección de Turismo en relación a la



gastronomía como producto turístico consiste en el relevamiento de los establecimientos gastronómicos y el registro de restaurantes turísticos, los cuales deben cumplir con determinados requisitos para obtener beneficios. Trabajan en conjunto con determinados restaurantes en el denominado “Jujuy a la carta”, que consiste en un tour gastronómico por dichos establecimientos.



Otras actividades de esparcimiento turístico que vienen desarrollando para turistas y excursionistas en el sector de restauración (bares, peñas, restaurantes, entre otros), corredores gastronómicos y la realización de diversos festivales como “Festival de la humita y la tonadas de Pascuas”, “Festival del loco”, “Festival y concurso de la empanada jujeña”, “Los Hornitos: feria de las comidas regionales”, “Festival del Tamal”, “Festival de la cerveza artesanal y la pizza jujeña”.

Señaló que un punto importante es la implementación de la gastronomía accesible, que permita una experiencia para todos los viajeros, por lo que se está trabajando cartas en braille, en conjunto con una institución educativa de Palpalá.

Hemos presentado algunas de las experiencias. Actualmente el programa sigue desarrollándose con esta característica de la diversidad de miradas tanto profesionales como disciplinares y apostamos a seguir trabajando el próximo año para llevar a nuestra audiencia nuevas propuestas que inviten al diálogo y a la reflexión sobre la alimentación como una de las grandes problemáticas emergentes a nivel mundial.

Publicidad y Comunicación

Para la difusión de este producto de investigación científica también es importante el aporte de otra investigadora del proyecto, la Diseñadora Gráfica Estefanía Zalazar, quien supo captar desde un principio la esencia del mismo, y contribuye a presentarlo al público a través de excelentes piezas comunicacionales que identifican nuestro Programa Radial en las redes sociales.



SOMOS LO QUE COMEMOS
FM 104.9
¿QUÉ QUEREMOS SER?
INVITADA: ANA SOFÍA PEREIRA
Máster en Gestión y Planeamiento en Turismo / Investigadora y Docente, Coordinadora del Observatorio de Turismo Secretaría de Turismo de Jujuy.
VIERNES 18 DE MAYO 21.30 HS.
Repetición: sábado y domingo: 12.30hs.
FM SANTA MARIA 104.9
Secretaría de Turismo en Estudios Culturales UJCE-UNJ
Santa María FM 104.9

SOMOS LO QUE COMEMOS
FM 104.9
¿QUÉ QUEREMOS SER?
INVITADA: VALERIA MERCADO
Psicóloga
VIERNES 26 DE OCTUBRE 21.30 HS.
Repetición: sábado y domingo: 12.30hs.
FM SANTA MARIA 104.9
Secretaría de Turismo en Estudios Culturales UJCE-UNJ
Santa María FM 104.9

SOMOS LO QUE COMEMOS
FM 104.9
¿QUÉ QUEREMOS SER?
INVITADA: CAROLINA CALA
Secretaría de Cultura de la provincia de Jujuy "Las ofrendas y los fieles difuntos"
VIERNES 02 DE NOVIEMBRE 21.30 HS.
Repetición: sábado y domingo: 12.30hs.
FM SANTA MARIA 104.9
Secretaría de Turismo en Estudios Culturales UJCE-UNJ
Santa María FM 104.9

SOMOS LO QUE COMEMOS
FM 104.9
¿QUÉ QUEREMOS SER?
INVITADO: LUCIO LOPEZ
Asociación Civil Rutas Alimentarias
VIERNES 05 DE OCTUBRE 21.30 HS.
Repetición: sábado y domingo: 12.30hs.
FM SANTA MARIA 104.9
Secretaría de Turismo en Estudios Culturales UJCE-UNJ
Santa María FM 104.9

Conclusiones: Conocimientos, saberes, experiencias y deseos.

La alimentación en la vida cotidiana, desde el sentido común, parece ser algo natural o biológico. Desde que nos levantamos hasta acostarnos a dormir, antes de nacer hasta morir, nos alimentamos todos los días y en diferentes momentos del mismo. En esta cotidianidad del acto alimentario es sobre lo que se debe reflexionar, porque no en todos los lugares del mundo, ni en todos los tiempos se ha comido o se come lo mismo.

Es cierto que la alimentación tiene una dimensión biológica importante, la incorporación de nutrientes se hace necesaria porque el cuerpo humano está constituido por los mismos componentes químicos. Frente a este hecho universal, existen infinitas formas de satisfacerla que se dan en personas de distintos pueblos, en distintos lugares y a través del tiempo.

Al llevar a cabo este programa, se pudo evidenciar la complejidad que caracteriza al evento alimentario, donde los invitados e invitadas compartieron desde sus conocimientos de diferentes áreas de formación, sus saberes en relación a las propias experiencias laborales y de la vida cotidiana que contribuyeron al objetivo principal de programa radial: poder conocer diferentes miradas sobre la alimentación.

No se trata de que la audiencia coma “bien”, y menos aun cuando ese “bien” está definido

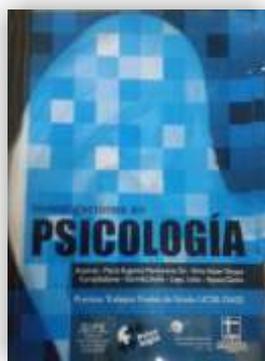


de manera externa a ellos mismo. Consideramos que se trata de que las personas en esta práctica comunicativa, encuentren y construyan elementos para redimensionar que la alimentación y la percepción que tenemos de la misma están sujetas a estructuras políticas, económicas, sociales y culturales que nos atraviesan y condicionan.

Bibliografía

- AGUIRRE, P. 2001. Del grimillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Techint 3016, Buenos Aires.
- 2004. Ricos flacos, pobres gordos. La alimentación en crisis. Capital Intelectual. Buenos Aires.
- DEMONTE, F. 2015. Alimentación, Salud y Comunicación: hacia una agenda de investigación convergente en Argentina. Revista de Comunicación y Salud, vol 5. 80-95.
- FEUERBACH, L 1850. Enseñanza de la alimentación. Lehre der Nahrungsmittel: Für das Volk.
- GORRITI, J.M. 1890. Cocina Ecléctica. Félix Lajouane Editor, Librairie Générale, Buenos Aires.
- HIDALGO MARI, T y J. SEGARRA SAAVEDRA. 2013. Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria. Pensar publicidad, Vol 7- Num. (2), 317-341.
- KATZ, M. 2013. Somos lo que comemos. Aguilar, Buenos Aires.
- PADILLO CASTILLO, G. 2012. Las series de televisión sobre médicos como ejemplo de enseñanza en nutrición y gastronomía. Revista Latina de Comunicación Social, 67, 229-247.
- SICA, G. 2018. De sabores, saberes y sinsabores. Trajinando las cocinas coloniales. En: Historias breves de Jujuy: prácticas y experiencias cotidianas. Unidad de Investigación en Historia Regional. Centro Interdisciplinario de Investigaciones en Tecnologías y Desarrollo Social. Avesol. Jujuy

PUBLICACIONES DE UCSE-DASS



INVESTIGACIONES EN PSICOLOGÍA

Autoras: María Eugenia Martiarena Gil,
Silvia Ester Vargas
Compiladoras: Stella Garrido, Lidia Lage,
Gladis Apaza

Premios Trabajos Finales de Grado UCSE-DASS



NEWSLETTER

Compiladoras: Stella Garrido, Lidia Lage,
Gladis Apaza

Trabajos Finales de Grado en Psicología



RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA

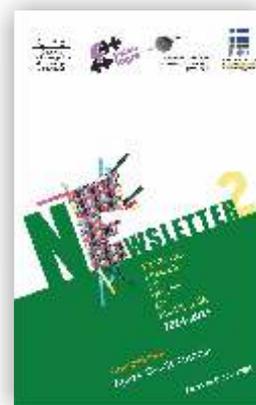
El vínculo y la interacción de Universidad
y Comunidad

Autoras: Stella Garrido, Patricia Arraya

NEWSLETTER 2

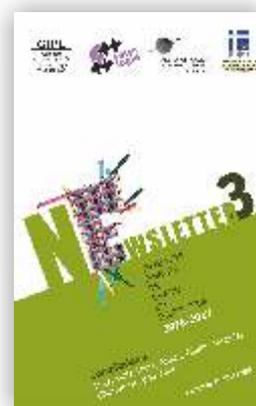
Compiladora: Gladis Apaza

Trabajos Finales de Grado en Psicología
2014 - 2015



NEWSLETTER 3

Compiladores: Lage, Lidia Alicia; Apaza,
Gladis Antonia; Choque Gorena, Julio
Trabajos Finales de Grado en Psicología
2016 - 2017



BREVES CUESTIONES EPISTEMOLÓGICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN EN PSICOLOGÍA

Autor: MG. STELLA GARRIDO
2017





difusiones

... REVISTA ACADÉMICA ...