



ISSN 2316-1205

**EXTENSIÓN UNIVERSITARIA Y EDUCACIÓN ALIMENTARIA
NUTRICIONAL: ACTIVIDADES EXPERIMENTALES SIMPLES Y
TALLERES EN EL TERRITORIO**

*EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E
NUTRICIONAL: ATIVIDADES EXPERIMENTAIS SIMPLES E
WORKSHOPS NO TERRITÓRIO*

*UNIVERSITY EXTENSION AND NUTRITIONAL FOOD EDUCATION:
SIMPLE EXPERIMENTAL ACTIVITIES AND WORKSHOPS IN THE
COMMUNITY*

Editor-chefe

José Rubens
Mascarenhas

Editor-adjunto

Marcelo Nolasco

Submetido

11-6-2025

Aceito

18-8-2025

Publicado

19-8-2025

Como referenciar

REYS, María Silvana;
RUDI, Juan Manuel;
GATTI, Paula Inés;
MANZO, Ricardo
Martín. Extensión
universitaria y
educación alimentaria
nutricional:
actividades
experimentales
simples y talleres en el
território. **RBBA–
Revista Binacional
Brasil-Argentina,**
Vitória da Conquista,
2025, v,15, n. 1,
e16892. DOI:
10.22481/rbba.v15i1.1
6892

María Silvana Reyes

Universidad Nacional del Litoral, Argentina
ORCID ID: 0000-0002-1035-2769
Endereço eletrônico: mariasilvinareyes@hotmail.com

Juan Manuel Rudi

Universidad Nacional del Litoral, Argentina
ORCID ID: 0009-0001-0728-3766
Endereço eletrônico: jmruadi@fcb.unl.edu.ar

Paula Inés Gatti

Universidad Nacional del Litoral, Argentina
ORCID ID: 0009-0003-4002-4728
Endereço eletrônico: pigatti@fcb.unl.edu.ar

Ricardo Martín Manzo

Universidad Nacional del Litoral, Argentina
ORCID ID: 0000-0003-1838-7787
Endereço eletrônico: manzoricardo@gmail.com

RESUMEN

El artículo presenta experiencias de extensión universitaria centradas en la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Se realizaron actividades experimentales simples (AES) y talleres en distintas instituciones educativas de la ciudad de Santa Fe, Argentina. Desde una perspectiva pedagógica innovadora, se resalta cómo la universidad puede contribuir significativamente a la educación alimentaria a través de propuestas didácticas accesibles, interdisciplinarias y socialmente contextualizadas. Se detallan tres experiencias específicas: Detective alimentario, La Química en los Alimentos y Etiquetas bajo la lupa. Cada una de ellas fue diseñada para fomentar hábitos alimentarios saludables mediante la exploración de conceptos científicos aplicados a la vida cotidiana, como la composición química de los alimentos, los métodos de fraccionamiento y la interpretación crítica del etiquetado nutricional. Las actividades fueron realizadas con

estudiantes de diferentes niveles educativos. Las AES empleadas se caracterizan por su simplicidad y pertinencia, al no requerir laboratorios especializados y utilizar materiales de uso cotidiano. Se destaca el rol articulador de la universidad con actores sociales e instituciones educativas, promoviendo la integración de la extensión con la docencia y la investigación. Estas experiencias permitieron no solo transmitir conocimientos sino también resignificarlos en función del contexto, generando aprendizajes significativos y promoviendo el pensamiento crítico. El trabajo demuestra cómo la extensión universitaria, en su dimensión pedagógica, puede ser una herramienta efectiva para generar conciencia alimentaria, formar ciudadanos críticos y consolidar prácticas educativas inclusivas y transformadoras.

Palabras clave: extensión universitaria; educación alimentaria nutricional; talleres; escuelas.

RESUMO

O artigo analisa experiências de extensão universitária voltadas à Educação Alimentar e Nutricional (EAN), desenvolvidas por meio de atividades experimentais simples e oficinas em instituições de ensino na cidade de Santa Fe, Argentina. A partir de uma perspectiva pedagógica inovadora, evidencia-se a contribuição da universidade para a educação alimentar mediante propostas didáticas acessíveis, interdisciplinares e contextualizadas socialmente. Três experiências são detalhadas: Detetive Alimentar, A Química nos Alimentos e Rótulos sob a Lupa, as quais buscaram promover hábitos alimentares saudáveis a partir da aplicação de conceitos científicos à vida cotidiana. As atividades, destinadas a estudantes de distintos níveis educativos, destacam-se pela simplicidade metodológica e pelo uso de materiais cotidianos, dispensando infraestrutura laboratorial especializada. O estudo enfatiza o papel articulador da universidade com atores sociais e instituições educacionais, integrando extensão, ensino e pesquisa. Conclui-se que tais ações configuram práticas educativas significativas, favorecendo a construção de pensamento crítico, a conscientização alimentar e a formação cidadã comprometida com a transformação social.

Palavras-chave: extensão universitária- educação alimentar e nutricional-workshops-escola.

ABSTRACT

This article presents university extension initiatives centered on Food and Nutrition Education, implemented through simple experimental activities and workshops conducted across various educational institutions in Santa Fe, Argentina. Adopting an innovative pedagogical approach, the study underscores the university's potential to contribute meaningfully to food education by offering accessible, interdisciplinary, and socially contextualized didactic strategies. Three specific case studies are examined: Food Detective, Chemistry in Food, and Labels Under the Magnifying Glass. These initiatives were designed to promote healthy eating habits by engaging students in the exploration of scientific concepts relevant to everyday life, including food chemical composition, basic separation techniques, and the critical analysis of nutritional labeling. The activities targeted students at various educational levels and were characterized by their practicality, requiring no specialized laboratory facilities and utilizing common, everyday materials. The article highlights the university's role in fostering collaborative relationships with social actors and educational institutions, thereby advancing the integration of extension, teaching, and research. Beyond the transmission of knowledge, these experiences facilitated its recontextualization in light of local realities, promoting meaningful learning and critical thinking. The findings demonstrate that university extension, when understood as a pedagogical tool, can effectively foster food awareness, cultivate critical citizenship, and support inclusive and transformative educational practice.

Keywords: university extension; food and nutrition education; workshops; schools.

INTRODUCCIÓN

A partir de la Reforma Universitaria acontecida en el año 1918, la extensión universitaria se ha consolidado como uno de los pilares fundamentales del sistema universitario argentino. A lo largo del tiempo, los vínculos entre la universidad y la sociedad han evolucionado, pero continúan plenamente vigentes, reafirmando el compromiso de la universidad con su entorno social, productivo y cultural (Arneu Short *et al.*, 2021).

Si bien ha transcurrido más de un siglo de su surgimiento, la extensión universitaria mantiene la misma fuerza política que el movimiento reformista que la impulsó, aunque con alcances y dimensiones renovadas. En la actualidad, está integrada en todos los ámbitos de la

vida universitaria y es impulsada desde la gestión institucional, las cátedras, los centros de estudiantes y hasta en los proyectos de investigación y los programas de posgrado de las distintas unidades académicas. De esta manera, se desarrollan diversas prácticas extensionistas que involucran a una amplia variedad de actores sociales y productivos.

Desde una perspectiva que concibe al conocimiento como una construcción social, la extensión universitaria se articula en cinco dimensiones: académico-institucional, pedagógica, social, comunicacional y política (Reyna; Iucci, 2022). Siguiendo a las autoras mencionadas anteriormente, la dimensión académico-institucional se refiere al reconocimiento del valor académico de las prácticas extensionistas, tanto para los actores sociales con los que se trabaja, como para los estudiantes en su formación integral. También impacta en las cátedras, ya que interpela los marcos teóricos y metodológicos disciplinares, así como en las agendas de investigación al abordar problemas socialmente relevantes. Esta valorización requiere una jerarquización dentro de la estructura organizacional y funcional de la universidad, traducida en el fortalecimiento de dispositivos de gestión, monitoreo, evaluación y producción académica del conocimiento. Asimismo, implica una asignación presupuestaria adecuada y el reconocimiento de las trayectorias docentes involucradas en estos proyectos.

La dimensión pedagógica puede analizarse desde dos enfoques. En primer lugar, destaca el valor de la democratización del conocimiento científico y la generación de estrategias de apropiación social. Para ello, los equipos universitarios no solo deben "transferir" conocimientos, sino también reconocer, dialogar e integrar los saberes y prácticas culturales de la comunidad, promoviendo un aprendizaje mutuo basado en el reconocimiento del otro y el respeto por sus trayectorias. En segundo lugar, esta dimensión cobra relevancia cuando se integra la docencia con la extensión, desarrollando estrategias didácticas que faciliten nuevos aprendizajes. Este enfoque permite superar modelos tradicionales de enseñanza, apostando por experiencias de aprendizaje situadas.

La dimensión social posiciona a la universidad como una institución que participa en las dinámicas socioculturales y productivas de su entorno. En algunos casos, la universidad actúa como un actor clave en el territorio, mientras que, en otros acompaña procesos comunitarios. En todos los casos, la extensión se orienta a la inclusión y la cohesión social, promoviendo la multiplicidad de voces y la pluralidad de ideas. Además, toda intervención supone reconocer y valorar la diversidad de valores, creencias y modos de vida presentes tanto en las comunidades como en la cultura universitaria. Desde esta perspectiva, el respeto por las

diferencias y una actitud crítica son esenciales para evitar subestimar o sobrevalorar el papel de la universidad en los procesos de transformación social.

En cuanto a la dimensión comunicacional, la extensión está intrínsecamente ligada a la comunicación, al diálogo y a la interacción con distintos actores sociales. Abordarla desde esta perspectiva implica comprender la extensión como un proceso de relaciones en el que se cristalizan tensiones, se dirimen significados, procurando visibilizar diferentes conflictos sociales. Por último, la dimensión política refiere a la interacción constante entre la extensión, el Estado y las políticas públicas. Toda acción de extensión supone una intervención en espacios sociales vinculados a diferentes políticas que el Estado pone a disposición de los ciudadanos. En este sentido, la participación universitaria en este ámbito tensiona dos principios fundamentales: la autonomía universitaria y el pensamiento crítico, los cuales determinan el tipo de relación que se establece con las políticas públicas y el alcance de su impacto.

Como se mencionó anteriormente, la dimensión pedagógica de la extensión facilita aprendizajes innovadores, en este sentido, innovar no sólo consiste en hacer cosas diferentes sino hacer cosas mejores (Zabalza, 2004). Innovar implica desarrollar una alternativa superadora de la tradicional o habituales formas de enseñar y/o aprender, en distintos contextos o niveles institucionales, basados en una reflexión crítica de los cambios que deben generarse en la práctica (De Longui *et al.*, 2005). El diseño de estrategias innovadoras para la enseñanza de las Ciencias Naturales se configura como un elemento fundamental dentro de la dimensión pedagógica.

Educación Alimentaria y Nutricional en la Extensión Universitaria

Un ámbito donde la dimensión pedagógica cobra especial relevancia es en la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) define la EAN como un conjunto de estrategias educativas diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de hábitos alimentarios saludables y promover el bienestar. Estas estrategias buscan dotar a las personas de herramientas para tomar decisiones informadas sobre su alimentación y fomentar entornos alimentarios adecuados (Bejarano Roncario, 2023). La evidencia sugiere que la EAN mejora la adherencia a intervenciones nutricionales, lo que se traduce en impactos positivos en la salud (Espejo *et al.*, 2022). Según De la Cruz Sanchez (2015), la EAN debe abordar factores individuales y sus interrelaciones, considerando aspectos como la nutrición, los hábitos alimentarios, las

estrategias pedagógicas, el contexto social (incluidas las políticas públicas) y la cultura alimentaria. Educar sobre la alimentación saludable implica, por un lado, identificar y erradicar creencias y prácticas erróneas, y por otro, fomentar el conocimiento, el respeto y la valoración de la cultura gastronómica local.

En los últimos años han surgido nuevos conceptos vinculados con la educación, las políticas públicas y la salud, y que se denominan competencias en alimentación (España Ramos; Caballero Garrido; Blanco López, 2014). Estas competencias se estructuran en torno a cuatro ejes fundamentales: alimentos, dieta y salud, seguridad alimentaria, sensibilización como consumidores responsables y cocción y manipulación de alimentos. Mientras que los tres primeros ejes se centran en el conocimiento, el último pone énfasis en el desarrollo de habilidades prácticas.

Comprender el rol de los alimentos en la vida de las personas y la complejidad del evento alimentario, permite diseñar propuestas didácticas para docentes tanto de nivel primario como secundario. Estas propuestas deben incluir materiales y recursos adaptados a las aulas y alineados con las competencias en alimentación (Reyes; Vignatti; Pirovani, 2023). Entre los recursos educativos para la EAN se encuentran indicaciones verbales, materiales escritos, Dispositivos Móviles, Aplicaciones Para Teléfonos Inteligentes Y Hasta Clases De Cocina (Reyes; Wolf, 2023). En este contexto, cobran relevancia las Actividades Experimentales Simples (AES), que son definidas como un conjunto de prácticas fundamentadas en teorías científicas pero que no requieren de un laboratorio especializado para su realización. Este tipo de actividades se caracterizan por utilizar sustancias de la vida cotidiana y de fácil accesibilidad, y que tienen como objetivo facilitar el aprendizaje de contenidos propios de las Ciencias Experimentales (Reverdito; Lorenzo, 2007).

El presente trabajo narra tres experiencias relacionadas con la dimensión pedagógica de la extensión universitaria, donde diferentes AES vinculadas con la educación alimentaria y nutricional fueron realizadas en contextos muy disímiles entre sí.

DESARROLLO DE LAS EXPERIENCIAS

Detective alimentario, *La Química en los Alimentos* y *Etiquetas bajo la lupa* son tres talleres sobre EAN que se llevaron a cabo con diferentes actores sociales de la ciudad de Santa Fe, Argentina, durante los años 2023 y 2024. A continuación, se describirá brevemente cada uno de ellos.

Detective alimentario

Este taller estuvo dirigido a estudiantes de 5° y 6° grado de la Escuela Primaria N°6 “Mariano Moreno”, ubicada en el barrio Candiotti de la ciudad mencionada. Se llevaron a cabo diversas AES, con el objetivo de reconocer e identificar los principales nutrientes presentes en alimentos de consumo diario. Cada taller tuvo una duración de una hora y media y fue replicado cuatro veces para cubrir todas las divisiones, alcanzando la participación de más de 80 estudiantes. En esta oportunidad, el equipo extensionista estuvo conformado por docentes de la cátedra de Química Orgánica de la Universidad Católica de Santa Fe, junto con un grupo de estudiantes avanzados de la carrera de Farmacia de dicha institución universitaria.

La Química en los Alimentos

En abril de 2024, la Municipalidad de la ciudad de Santa Fe, en el marco de una convocatoria dirigida a equipos directivos de escuelas primarias y secundarias, tanto de gestión pública como privada, presentó la propuesta Educación Ciudadana. Como una de las actividades integrantes de esta propuesta, *La Química en los Alimentos* se configuró como un taller destinado a promover hábitos saludables en niños y niñas de nivel primario. En una primera instancia de trabajo, se organizaron reuniones entre el equipo universitario, el personal municipal y el profesorado de las escuelas participantes para dialogar sobre las diferentes actividades a realizar.

El taller diseñado fue replicado en siete instituciones educativas. Participaron más de 180 estudiantes de 5°, 6° y 7° grado de las escuelas registradas en la convocatoria. Los mismos tuvieron una duración de dos horas reloj y fueron llevados a cabo por tres docentes universitarias. Se trabajó en grupos de 4 estudiantes, contando con la asistencia del personal escolar, principalmente de las docentes de los grados en donde se realizó la actividad.

Etiquetas bajo la lupa

Este taller se llevó a cabo en la Escuela N° 3190, Bachillerato Popular La Vuelta del Paraguay, ubicada cerca de Alto Verde, un distrito insular de la ciudad de Santa Fe. Se trata de la primera escuela de gestión social de la ciudad y es una iniciativa que ya ha sumado a más de cien estudiantes, apostando por la construcción de conocimiento desde y para la comunidad. La escuela no cobra cuota ni matrícula de ningún tipo, sino que se sostiene exclusivamente con

recursos propios. Desde la tiza hasta el mobiliario, e incluso el edificio, son mantenidos gracias al esfuerzo conjunto de estudiantes, docentes y el vecindario de La Vuelta del Paraguay (Rudi *et al.*, 2024).

Durante el taller, se realizaron diversas actividades relacionadas con la Ley N° 27.642 "Promoción de la Alimentación Saludable", sancionada en noviembre de 2021 en Argentina. La coordinación estuvo a cargo de un equipo extensionista conformado por docentes de las facultades de Bioquímica y Ciencias Biológicas y Humanidades y Ciencias, ambas pertenecientes a la Universidad Nacional del Litoral. En la actividad participaron alrededor de veinte estudiantes de diferentes rangos etarios.

RESULTADOS ALCANZADOS

Detective alimentario

Diferentes actividades experimentales simples se llevaron a cabo durante la realización del taller Detective alimentario. Las mismas fueron denominadas con un nombre metafórico, dando cuenta de un uso connotativo del lenguaje. La Tabla 1 resume las actividades realizadas, como así también los contenidos estructurantes de la EAN y de las Ciencias Naturales abordados en cada una de ellas.

Tabla 1. AES realizadas durante el taller Detective alimentario para el abordaje de diferentes contenidos estructurantes de EAN y de las Ciencias Naturales.

Nombre de las AES	Contenidos abordados
Hacia el interior de los alimentos	El alimento como sistema material. Composición química de los alimentos. Reacciones químicas. Reacciones de caracterización de biomoléculas presentes en diferentes muestras alimentarias.
Semáforo líquido	El agua. Mezclas heterogéneas. Densidad. Miscibilidad e inmiscibilidad. Métodos de separación de fases.
Carrera de pigmentos	Importancia del consumo de frutas y hortalizas. Pigmentos fotosintéticos. Métodos de fraccionamiento: cromatografía en papel.

Por otra parte, los y las estudiantes del equipo extensionista diseñaron actividades de aplicación para realizar luego del desarrollo del trabajo experimental, como por ejemplo la resolución de crucigramas, ejercicios de opción múltiple y la selección de palabras correctas,

entre otras. Estas actividades intentaron consolidar los contenidos aprendidos durante la realización de las AES. La Figura 1 refleja algunos momentos de las tareas implementados.

Figura 1. AES realizadas con el alumnado participante de la actividad junto a parte del equipo extensionista.



La Química en los alimentos

En el marco del taller *La Química en los alimentos*, el trabajo conjunto del equipo extensionista con el profesorado de cada institución educativa permitió incorporar las AES en diferentes secuencias didácticas donde se pusieron en juego contenidos estructurantes propios de la EAN. Las Tablas 2 y 3 resumen las instituciones participantes y los contenidos abordados en cada una de las AES realizadas.

Tabla 2. Instituciones educativas participantes durante la realización de los diferentes encuentros realizados en el marco del taller La Química de los Alimentos.

Nombre de la institución	Grado	Nº de estudiantes
Escuela Nº 7 “Presidente Beleno”	6º	27
	7º	25
Escuela Nº 25 “Luis María Drago”	5º	20
Escuela Nº 2 “Manuel Belgrano”	6º	25
Escuela Nº 1130 “Cooperación escolar”	7º	25
Escuela Nº 136 “Gregoria Pérez de Denis”	5º	30
Escuela Nº 884 “Ignacio Rodríguez”	5º, 6º y 7º	15
Escuela Nº 27 “José Gálvez”	6º y 7º	40

Tabla 3. AES y contenidos estructurantes abordados en los talleres “La Química en los Alimentos” realizados en diferentes instituciones educativas.

Nombre de la AES	Contenidos abordados
Hacia el interior de los alimentos	Grupos de alimentos según las GAPA. Composición química de los alimentos. Macronutrientes: proteínas, lípidos y carbohidratos. Reacciones Químicas.
De la huerta a la mesa	Micronutrientes. Compuestos Bioactivos. Métodos de fraccionamiento. Soportes grafo-plásticos. Cambios y reacciones químicas.
Repollo camaleónico	Micronutrientes. Compuestos Bioactivos. Escala de pH. Acidez y Alcalinidad. Cambios y reacciones químicas

La Figura 2 muestra algunos momentos clave de las actividades implementadas en cada taller. Un número significativo de estudiantes, junto a sus docentes, participó en una feria de ciencias escolares, donde resignificaron estos aprendizajes a través de exposiciones, maquetas, juegos y diversas preparaciones culinarias.

Figura 2. AES realizadas con el estudiantado participante de los talleres.

Etiquetas bajo la lupa

Finalmente, en el taller *Etiquetas bajo la lupa*, se abordaron aspectos clave de la Ley N° 27.642 “Promoción de la Alimentación Saludable”. Se llevaron a cabo actividades relacionadas con el alcance del etiquetado frontal en los envases de alimentos, haciendo hincapié en la importancia de una lectura crítica para tomar decisiones más saludables.

Asimismo, se analizaron los aportes nutricionales de los distintos grupos de alimentos que conforman las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), elaboradas para favorecer hábitos de vida saludable en el ámbito de la escuela, familia y comunidad. La figura 3 ilustra parte de lo trabajado en este taller.

Figura 3. Talleres de capacitación en temas relacionados a EAN en el marco de la actividad Etiquetas bajo la lupa.



Diversos autores coinciden en la existencia de tres modelos didácticos asociados a la enseñanza de las Ciencias Naturales: el modelo tradicional, el heurístico y el constructivista. Para el diseño y desarrollo de los talleres, se adoptó el modelo heurístico o por descubrimiento, donde el docente, como coordinador de las actividades experimentales, genera situaciones que permiten al estudiantado desarrollar habilidades propias de la investigación científica. En este enfoque, el estudiante asume un rol activo y participativo en las actividades experimentales (Zorrilla; y Mazzitelli, 2021). En cada AES, los contenidos propios de las Ciencias Naturales se resignificaron, integrando y poniendo en valor otras disciplinas, como el arte, la matemática y la lengua (por ejemplo cuando se mencionó el uso conotativo del lenguaje). En este sentido, a través de la experimentación se realizó un recorte curricular que invitó a “tomar prestados” conceptos e ideas provenientes de diferentes campos disciplinares, que aparentemente no se relacionan entre sí, para luego articularlos en función de los objetivos de cada uno de los talleres desarrollados: *Detective alimentario*, *La Química en los Alimentos* y *Etiquetas bajo la lupa*.

CONSIDERACIONES FINALES

Los nuevos enfoques para abordar la enseñanza de contenidos estructurantes de las Ciencias Naturales relacionados a la alimentación y la nutrición debieran ser una prioridad en las políticas educativas actuales. Creemos firmemente que enseñar a pensar científicamente a los y las estudiantes permite acceder a modos de razonamiento basados en la evidencia, permitiendo flexibilidad en el pensamiento y fundamentalmente, promoviendo en ellos el deseo y la curiosidad para seguir aprendiendo. En este sentido, instituciones como la universidad, a

través de sus prácticas extensionistas, tienen un rol clave en el diseño e implementación de nuevas configuraciones didácticas que resulten atractivas para el alumnado de los tiempos actuales.

La realización de los talleres descritos en este trabajo permitió al estudiantado adquirir conocimientos sobre la clasificación de los alimentos, su composición química, la importancia del consumo de ciertos alimentos para el cuidado de la salud y el análisis crítico de etiquetas. Por otra parte, el trabajo conjunto entre el equipo extensionista y los actores sociales de las instituciones educativas facilitó la integración de las diferentes AES en secuencias didácticas, que luego pudieron ser incorporadas en las planificaciones docentes. Estas actividades e instancias de aprendizaje no solo enriquecieron el proceso educativo, sino que también se consolidaron como un complemento fundamental dentro de las acciones propias de la EAN, permitiendo resignificar contenidos propios del área.

Finalmente, la interdisciplinariedad de todas las personas participantes en los talleres permitió lograr de manera adecuada una sinergia entre las tres actividades sustantivas de la universidad reformista: docencia, extensión e investigación. Así, y en concordancia con lo mencionado por Contino y Daneri (2016), los saberes aprendidos en el ámbito académico fueron puestos al servicio de los diferentes actores participantes para construirse de forma conjunta, teniendo en cuenta sus conocimientos previos y contextos sociales.

REFERENCIAS

ARENEU SHORT, P.; ESPINOLA, S.; REYES, M. S.; ESCOBAR, P. La multiplicidad de voces en la conformación y consolidación de propuestas extensionistas ligadas a la inclusión educativa. *Cuadernos de Extensión*, La Pampa, n. 5, p. 95-113, 2021.

BEJARANO RONCANCIO, J. Educación alimentaria y nutricional en la salud pública. Complejidades y perspectivas. *Medicina*, v. 45, n. 2, p. 284-294, 2023.

CONTINO, P.; DANERI, M. *Cartografías del Territorio. De la crónica extensionista a la reflexión integral de la universidad*. Rosario: UNR Editora, 2016. 321 p.

DE LA CRUZ SÁNCHEZ, E. I. La Educación Alimentaria y Nutricional en el contexto de la educación inicial. *Paradigma*, v. 31, n. 1, p. 161-183, 2015.

DE LONGHI, A. L.; FERREYRA, A.; PAZ, A.; BERMUDEZ, G.; SOLIS, M.; VAUDAGNA, E.; CORTEZ, M. *Estrategias Didácticas Innovadoras para la Enseñanza de las Ciencias Naturales en la Escuela*. Córdoba: Editorial Universitas, 2005. 236 p.

ESPAÑA RAMOS, E.; CABELLO GARRIDO, A.; BLANCO LÓPEZ, A. La competencia en alimentación. Un marco de referencia para la educación obligatoria. *Enseñanza de las Ciencias*, Barcelona, v. 32, n. 3, p. 611-629, 2014.

ESPEJO, J.; TUMANI, M. F; AGUIRRE, C.; SANCHEZ, J.; PARADA, A. Educación alimentaria nutricional: estrategias para mejorar la adherencia al plan dietoterapéutico. *Revista Chilena de Nutrición*, Santiago, v. 49, n. 3, p. 391-398, 2022.

REVERDITO, A.; LORENZO, M. G. Actividades experimentales simples. Un punto de partida posible para la enseñanza de la química. *Revista Educación en la Química*, Buenos Aires, v. 13, n. 2, p. 108-121, 2007.

REYES, M. S.; WOLF, I. V. La alimentación humana: estrategias para un abordaje interdisciplinario en las instituciones educativas. *Revista binacional Diálogo entre las Ciencias*, Salvador de Bahía, v. 12, n. 2, p. 159-171, 2023.

REYES, M. S.; VIGNATTI, C.; PIROVANI, M. E. Competencias en alimentación: una mirada hacia el interior de las preparaciones vegetales licuadas tipo “smoothie”. *Educación Química*, Méjico, n. 34, p. 55-67, 2023.

REYNA, M. L.; IUCCI, C. *Sistema Integrado de Programas, proyectos y prácticas de extensión universitaria: 25 años construyendo comunidad, 1995-2020*. Santa Fe: Universidad Nacional del Litoral, 2022. 174 p.

ZABALZA, M. A. Innovación en la enseñanza universitaria. *Contextos educativos*, n. 6, p. 113-136, 2004.

ZORRILLA, E. G. y MAZZITELLI, C.A. Trabajos Prácticos de Laboratorio y Modelos didácticos: una propuesta de clasificación. *Didáctica de las Ciencias Experimentales y Sociales*, n. 40, 133-148, 2021.