

# Proyecto: Las Rosas

## Construcción e implementación de un ambiente para cocina destinado a la elaboración de conservas productos cosechados, utilizando materiales ecológicos

Profesor de Huerta Gerónimo Liencres  
Coordinadora Departamental Mtra. Juana Moreira

En la Unidad N° 13 “Las Rosas” del Instituto Nacional de Rehabilitación en el Departamento de Maldonado, funcionan dos espacios de la Dirección Sectorial de Educación de Jóvenes y Adultos para talleres de Huerta y Jardinería. Los mismos están a cargo del profesor Gerónimo Liencres, lo que constituye una fortaleza para que los esfuerzos realizados en ambos espacios se conjuguen en pos de mejores resultados.

Las tareas desarrolladas en el taller de Huerta permiten la obtención de productos, material y emocionalmente palpables por quienes trabajan para obtenerlos. Desde el pasado año se ha trabajado intensamente en la generación de condiciones básicas adecuadas para la producción: utilizando restos orgánicos de la cocina de la unidad, se fabricó compost que permitió convertir un terreno pedregoso en fértil; se construyeron invernáculos; se elaboró mermelada; se volcaron los vegetales y las hierbas producidas al comedor.

Luego de discurrir con los alumnos, surgió la idea de que una manera concreta, eficaz, útil y didáctica de aprovechar lo aprendido, sería elaborar conservas a partir de algunos productos obtenidos en la propia huerta.

Para ello, se vio necesario contar con un espacio apropiado para cumplir con todas las condiciones que el proceso de elaboración de conservas requiere.

Se llegó a la conclusión de que el local que estaba en vías de finalización -construido por los estudiantes y el docente con el propósito de guardar herramientas- podría tener un mejor destino al ser transformado en una cocina. Dicho espacio se está construyendo actualmente con material ecológico (adobe) y las materias primas (paja, barro y cañas) son extraídas del propio establecimiento.

Las metas de aprendizaje que consideramos importantes para la implementación de este proyecto fueron:

a) Apreciar que el producto final de una tarea, tiene una finalidad que será disfrutada directa o indirectamente.

b) Valorar las ventajas del trabajo cooperativo frente al esfuerzo individual.

c) Elevar la autoestima y complacer la necesidad que todo individuo tiene de sentirse gratificado ante el éxito.

d) Contar con un conocimiento que le sirva como herramienta para, en un futuro, poder reinsertarse socialmente.

En relación con la construcción del espacio para la cocina y la elaboración de los productos, los objetivos que nos propusimos fueron:

a) Tomar conocimiento de la existencia de un material de construcción hecho con productos genuinamente ecológicos, como es el adobe.

b) Obtener sin costos un material útil, eficaz y resistente y aprender a utilizarlo.

c) Conocer el procedimiento a seguir para la elaboración de conservas, a partir de productos de una huerta familiar.

d) Adquirir destrezas en el manejo de utensilios de cocina, aplicación de saberes para la vida cotidiana y del conocimiento empírico (temperaturas, cantidades, texturas, sabores, etc.)

e) Obtener productos en conserva, como forma específica de aprovechar excedentes de producción y contar con ellos cuando no es época de cosecha.

La duración del proyecto fue de todo el año. Los materiales de construcción utilizados se

obtuvieron dentro del predio institucional: barro, paja y cañas. La construcción del ambiente culminó con la colocación de aberturas y pisos, una pequeña mesada con bacha de acero y un simple revestimiento. Luego se blanquearon las paredes interiores.

Para contar con los elementos necesarios para la cocina se solicitaron donaciones a distintas instituciones benéficas, como el Club de Leones y el Rotary Club. La DSEJA compró un horno eléctrico.

Para la elaboración de las conservas se tuvo en cuenta la época del año y los productos obtenidos de la cosecha, a partir de los cuales se consideraron las recetas, las fórmulas y los diferentes procedimientos. Finalmente, se envasó y distribuyó todo lo producido.

El trabajo en equipo se organizó desde el comienzo con la discusión acerca del destino a dar al local que se había comenzado a construir el año anterior. Cuando esto se acordó, se distribuyeron las tareas en forma equitativa y según las habilidades de cada uno de los participantes.

El grupo decidió comenzar con una solicitud formal de permisos y de materiales diversos a las autoridades del instituto y a otras instituciones.

Para la investigación acerca de la elaboración de conservas se realizó una consulta bibliográfica referida a la temática de conservación de hortalizas.

Los beneficiarios de los productos serían los involucrados en el proyecto, la Institución y otras instituciones designadas por los participantes. Las personas privadas de libertad que participan de los talleres de la DSEJA y del Proyecto de cocina definieron donar a escue-



las especiales y a otros espacios de Jóvenes y Adultos del Departamento, de contextos más vulnerables, los productos cosechados y los envasados. Expresan que encuentran en estas acciones satisfacción y una forma de reparar el daño ocasionado.

### **A modo de conclusión**

El impacto esperado se vio colmado, ya que fue altamente satisfactoria la valoración del fruto obtenido de un trabajo planificado y llevado a cabo con orden y consecuencia, por parte de todos los involucrados.

Asimismo, se elevó la autoestima, como consecuencia del esfuerzo grupal, cuyos frutos pueden ser útiles a otros semejantes. Los participantes manifestaron gran satisfacción al presentar su trabajo y ser valorado por el INR y otras personas (profesor, coordinadora y autoridades de la DSJA).

Saber que su proyecto sería publicado en la Revista oficial de la Dirección Sectorial, contribuyó a la satisfacción por los logros obtenidos.

