Centro de Servicio Social

TRANSFORMA REALIDADES

11a. EDICIÓN CICLO 01/2022

Contenido

Editorial	03-04
Identidad CSS/ Equipo CSS	05
Misión y Visión	06
Datos estadísticos	07
¿Qué es el Servicio Social?	08-12
Sección de proyectos enfocados en medio ambiente *- Proyecto Eco-promotores Kabil*	12-13
Entrevista Ing. Ana del Pilar	14
Proyectos | Harina de pescado	15-17
Proyectos | Vino artesanal	18
Proyectos | Mermeladas frutales	19-21
Proyectos | Envasado de agua de coco	22-23
Entrevista Marcia Gática	24 - 25
Experiencias coordinadoras	26

Editorial

Juan Carlos Moreno

Coordinador de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

En la realidad actual saturada de noticias por acontecimientos climáticos, surgimientos de virus, avances tecnológicos, controversias políticas, redes sociales, entre otros; llegamos a pensar que eso es todo, pero ¡no lo es!

Te invito a que inviertas unos minutos de tu tiempo para acompañarnos en un breve recorrido informativo sobre cómo desde el servicio social UCA se aporta a la formación integral desde el eje medioambiental, en el cual intervienen equipos multidisciplinarios como docentes y estudiantes de las tres facultades, coordinadores del Centro de Servicio Social, instituciones aliadas y líderes y personas de las comunidades beneficiadas. Estas acciones nos comprometen con nosotros mismos, nos hacen más humanos y dan esperanza para muchas personas que están vinculadas desde la realización del servicio social estudiantil.

El equipo del Centro de Servicio Social (CSS) de la Universidad Centroamericana José Simeón Cañas (UCA) está en constante promoción para que los estudiantes contribuyan con sus conocimientos y habilidades a beneficio de la realidad del país, sobre todo en aquellos sectores sociales más necesitados y con menores recursos.

La Encíclica "Laudato si" del Papa Francisco (2015), nos invita al cuidado de la casa común donde el eje central es la ecología. Ecología proviene del griego oikos (casa o lugar donde se vive) y logos (estudio); por ello, hablar sobre medio ambiente implica pensar en la relación que existe entre la naturaleza y la sociedad que la habita como un todo, que los une y los integra (LS,139). Además, la Ley de Medio Ambiente (1998) en el artículo 39, establece que parte de las horas sociales deben realizarse en prácticas orientadas al beneficio del medio ambiente para la obtención de cualquier título académico (Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales, 2022).

A continuación conocerás los esfuerzos tanto del CSS como de docentes, alumnos y líderes de la comunidad La Pirraya de la Isla San Sebastián y cantón Isla Rancho Viejo de la Isla Madre del municipio San Dionisio (de Puerto Parada nos trasladamos en lancha cuarenta minutos) y Cantón La papalota en San Marcos Lempa del departamento de Usulután; todas estas actividades fueron coordinadas con las Hermanas de la Providencia, quienes son el motor y la esperanza para muchos pobladores, además de un importante vínculo para el CSS UCA.

De acuerdo a lo expresado por la Hna. Marcia Gática: "Son necesarias las capacitaciones sobre el recurso natural existente en las comunidades … no existe el desperdicio, solo se necesita de conocimiento y práctica para transformar el recurso en un bien, tal como lo han experimentado con la harina de pescado, la mermelada y el vino marañón en la Isla San Sebastián". Siguiendo sus palabras, un

grupo de estudiantes de Psicología UCA están capacitando a más de treinta jóvenes becarios del territorio en el desarrollo de habilidades psicosociales para la vida donde va inmerso el tema del cuido y protección hacia el medio ambiente. Además, estudiantes de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura está desarrollando más de 22 proyectos de su servicio social que incluyen el desarrollo de procesos, la calidad en la producción de enseres de la cadena alimenticia y la utilización y preservación de recursos naturales de las Islas.

La Hermana de la Providencia expresa que las personas beneficiadas con las capacita ciones han quedado asombradas al ver que los productos que se desechaban pueden transformarse en un producto nuevo que se puede comercializar y generar un beneficio económico y ambiental; por ejemplo, los desperdicios de pescados transformados en harina de pescado. De igual forma, ha sucedido con la mermelada y el vino a partir de las frutas cosechadas en la zona, como el marañón y el coco.

Por otro lado, los equipos de Ciencias Económicas y Empresariales, están trabajando en la creación de marcas sobre los bienes naturales de la Isla Rancho Viejo. Se han creado planes de mercadeo y comercialización de los productos obtenidos del mar y de los manglares con la finalidad de que las personas residentes en la zona cuenten con la información y capacitación necesaria para ser productores y comercializadores de sus productos, sin intermediarios. Además de empoderarse en procesos administrativos como el costeo de sus productos.

De esta manera, al realizar su servicio social en contacto con la realidad salvadoreña los estudiantes desarrollan habilidades blandas, liderazgos, investigación, trabajo en equipo y empatía. Al dar y recibir experiencias se genera un compromiso en la preservación y cuido de los recursos naturales con los estudiantes y los líderes comunitarios.

Posterior a las capaciones, las personas beneficiadas comparten los conocimientos adquiridos con los demás miembros de la comunidad, también se crean relaciones y redes de apoyo interinstitucional en beneficio de la niñez y adolescentes de las Islas.

Me gustaría cerrar este apartado con las palabras compartidas por las Hermanas de la Providencia: “nos llena de alegría, gratitud y esperanza al ver la generosidad de la UCA a través del servicio social para transformar vidas, familias, comunidades, etc. Este esfuerzo, sumado a tantos otros, nos recuerdan que el amor se comparte en estos grandes y pequeños detalles que, ciertamente, hacen la diferencia cuando familias y comunidades pueden llevar el sustento a sus hogares. Creo que de eso se trata, donde sea que nos encontremos y el rol que tengamos... pasar por el mundo haciendo el bien".

Referencias

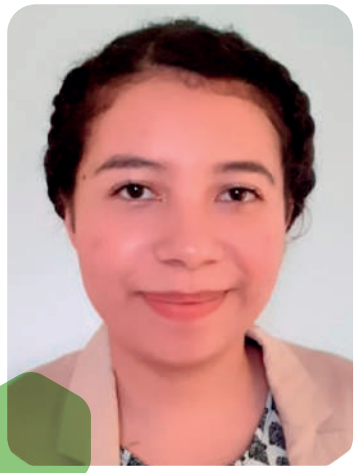
Francisco. (2022). Carta Encíclica Laudato si. Recuperado de: https://www.vatican.va/content/francesco/es/encyclicals/documents/papa-francesco_20150524_enciclica-laudato-si.html

Ministerio de Medio Ambiente Y Recursos Naturales. (2022). Ley de medio ambiente. Recuperado de: file:///Z:/Nueva%20carpeta/Ley%20del%20medio%20ambiente.pdf

Identidad CSS | Equipo CSS

Evelyn Salgado

Jefatura CSS



Consuelo Noemi Letona

Asistente administrativa

Raquel Margarita Elías

Secretaria recepcionista

Óscar Humberto Arias

Coordinador de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura

Lissette Gabriela Zaldívar

Coordinadora de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades

Juan Carlos Moreno

Coordinador de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Jesús Ernesto Carranza

Coordinador de Círculos de Estudios

Misión

Velar por la realización de un servicio social estudiantil, basado en la solidaridad, trabajo en equipo, responsabilidad y honradez, de preferencia dirigido hacia los sectores más pobres de nuestro país con apoyo y participación de la comunidad universitaria.

Visión

Ser una instancia modelo reconocida en la promoción y acompañamiento de un servicio social estudiantil que contribuya en la formación de profesionales con sensibilidad social comprometidos con la construcción de una sociedad que promueva la dignidad humana.

DATOS CICLO 01/2022 ESTADÍSTICOS

616 estudiantes realizaron servicio social interno dentro de la UCA

71 estudiantes realizaron servicio social externo dentro de la UCA

81 estudiantes realizaron servicio social interno en otras organizaciones

633 estudiantes realizaron servicio social externo en otras organizaciones

DATOS CICLO 01/2022 ESTADÍSTICOS

CÍRCULOS DE ESTUDIOS

1058 estudiantes fueron atendidos a través de tutorías

180 estudiantes ofrecieron su servicio social como tutores
Se formaron 191 grupos de estudio

¿Qué es el servicio social?

Según el reglamento CSS, el servicio social es: “la colaboración no remunerada que realiza el estudiantado, dirigida a apoyar, fundamentalmente, proyectos o actividades con finalidad social o educativa, orientados al desarrollo sostenible del país”. De igual manera, los sectores vulnerables son prioridad al momento de apoyar y beneficiar las diferentes iniciativas, ya que nuestro objetivo es brindar una mano amiga al más necesitado.

¿Cómo inicio mi servicio social?

Las formas de iniciar tu servicio social son diversas, asimismo, depende de la modalidad que escojas: interno o externo.
A continuación, presentamos el proceso a seguir para ambos casos:

Sin importar la modalidad, debes de llenar tu perfil de estudiante, puedes encontrarlo dentro del portal de estudiantes en la opción “SICCSE”.

HORAS SOCIALES INTERNAS

1. Acceder a nuestras redes sociales, página web (cartelera digital) o visitar la unidad del CSS y escoger un proyecto de tu preferencia.

2. Contactarte con la persona encargada del proyecto. Puedes encontrar el contacto en la misma fila del listado.

3. El encargado se contactará contigo y explicará el desarrollo del proyecto.

4. El proceso de inscripción del proyecto lo realiza la persona encargada en la unidad solicitante.

5. Debes presentar la documentación solicitada e iniciar tu servicio social.

Debes solicitar el formato de control de asistencia, plan de trabajo, carta COVID y completarlo.

HORAS SOCIALES EXTERNAS

1. Acceder a nuestras redes sociales, cartelera digital o en físico y escoger un proyecto de tu preferencia.

2. Debes contactarte con el coordinador del proyecto. Puedes encontrar el contacto en la misma fila del listado.

3. El coordinador elaborará una carta de presentación para la institución escogida mientras preparas la documentación solicitada: control de asistencia, plan de trabajo, carta COVID.

4. Luego de completar la información, debes entregarlos al CSS y posteriormente el coordinador se contactará contigo para establecer la fecha de inicio de tu servicio social.

¿Cómo propongo un proyecto al CSS?

Si deseas realizar tu servicio social en una institución o lugar no disponible en la cartelera, puedes presentar tu solicitud de la siguiente manera:

- Solicitar al CSS el formato de carta de petición, la cuál será elaborada por la institución.
- Presentar la carta de petición firmada y sellada en original por la institución al CSS.
- El coordinador se encargará de revisar la petición y comunicar al estudiante la decisión tomada por la unidad.
- Si la solicitud fue aceptada, se inicia el mismo proceso de un proyecto externo.

No apoyamos empresas privadas con fines de lucro, únicamente aplican instituciones sin fines de lucro (ONG´s, fundaciones, instituciones de gobierno, entre otras). No apoyamos proyectos de recaudación de fondos o actividades de carácter político partidario.

En la institución que propones para tu servicio social, ningún familiar (por afinidad o consanguinidad) debe guardar relación laboral con la empresa.

Sección de preguntas frecuentes:

- **¿Cuál es la diferencia entre el servicio social interno y externo?**

Según el artículo 5 del reglamento CSS, la definición de servicio social interno y externo son:

Servicio social interno: “actividad de apoyo al funcionamiento de la Universidad o de otras organizaciones o instituciones con un fin social, en donde el/la estudiante realiza actividades de carácter técnico, administrativo o de ambos tipos, tales como apoyo al funcionamiento de la docencia, la proyección social, la investigación y la gestión administrativa”.

Servicio social externo: “toda actividad desarrollada por el/la estudiante, en la cual establece una relación directa con los sectores sociales débiles, vulnerables y pobres del país”.

¿En qué tipo de instituciones puedo realizar mi servicio social?

Contrapartes sin fines de lucro tales como: fundaciones o asociaciones, directivas comunales, iglesias, parroquias, instituciones gubernamentales como alcaldías, ministerios, centros educativos públicos, órgano judicial, organismos de cooperación internacional, entre otros. No obstante, te presentamos algunas instituciones activas durante el periodo del ciclo 01/2022:

¿Con quién puedo comunicarme para recibir orientación de mi servicio social?

Para cualquier consulta de disponibilidad de proyectos u oportunidades para realizar servicio social interno o externo, puedes comunicarte a través de los siguientes correos electrónicos:

- Facultad de Ciencias Sociales y Humanidades: Lissette Zaldívar
  Correo: Lzaldivar@uca.edu.sv
- Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales: Juan Carlos Moreno
  Correo: jmoreno@uca.edu.sv
- Facultad de Ingeniería y Arquitectura: Óscar Arias
  Correo: oarias@uca.edu.sv

¿Por qué existen restricciones para las distintas carreras?

El CSS contribuye a la profesionalización de los jóvenes en las distintas carreras. El poner en práctica los conocimientos adquiridos en la formación académica contribuye al arduo desarrollo de competencias que le permite al estudiante el obtener experiencia en el ámbito profesional. En algunos casos el sector académico acompaña y orienta estas experiencias de apoyo a sectores vulnerables.

¿Cuántas horas sociales debo realizar según mi carrera?
Si estás estudiando una **licenciatura**, *debes cumplir* **600 horas** *de servicio social. Si tu carrera es* **técnico**, *debes cumplir* **150 horas** *de servicio social.*

Recuerda, si tu carrera es una Licenciatura, puedes realizar tus 600 horas en servicio social modalidad externa, pero solo 300 horas en servicio social interno.

Sección de proyectos enfocados en medioambiente

Proyecto Eco-promotores Kabil

La tierra es nuestro hogar y el de muchas otras especies de animales y plantas. Es un planeta tan diverso y naturalmente hermoso con infinidad de paisajes.

Sin embargo, esa belleza está siendo distorsionada por nuestra propia causa. Cada vez es más común ver basura en las calles o pasar por un lugar donde era una zona verde o finca que ahora se está convirtiendo en una colonia o edificio.
La deforestación, las inundaciones en la zona urbana y los microplásticos son temas que escuchamos frecuentemente en los últimos tiempos.

Afortunadamente, todavía tenemos un margen de tiempo para contribuir a que nuestro planeta tome un respiro de nuestros destrozos.
El movimiento Kabil, un colectivo ecológico conformado por estudiantes activos y egresados UCA quienes trabajan a favor de la concientización medioambiental, incitan a estudiantes activos a convertirse en agentes de cambio en sus comunidades. Sus tres ejes principales en pro del medio ambiente han sido los sembradores, la brigada y el patrullaje ecológico.

Enfocados en la población estudiantil de la universidad, los sembradores son agentes de cambio que trabajan por la sensibilización acerca de la producción y consumo responsable de los recursos.

El movimiento también busca alianzas que apoyen su misión de limpieza en zonas turísticas de El Salvador por medio de la brigada ecológica. Para que todos los esfuerzos de concientización sean fructíferos, el patrullaje ecológico realiza inspecciones en el campus UCA semanalmente para orientar a las personas sobre las estaciones de recolección de desechos junto a la importancia del uso de los mismos.

La clausura de la primera edición del Proyecto de Eco Promotores del reciclaje se llevó a cabo el sábado 9 de julio y se contó con la presencia y apoyo de 20 personas que, en conjunto, recolectaron 4,862 lb de materiales para reciclaje.

El colectivo ecológico también ha hecho eco participando en el Green meet “Ecology Life” junto al Seminario de Alta Gerencia (2021) y la Entrevista sobre Movimiento Estudiantil Kabil por estudiantes egresados de Universidad IE Madrid (2022), entre otras ponencias. Sin duda es un movimiento digno de admirar e imitar, para aportar nuestro granito de arena en la regeneración de nuestro hogar, La Tierra.

Roberto Paredes

“Ser parte de Kabil para mi significa un honor y orgullo, esto se debe porque fuimos el grupo ganador en el certamen de sostenibilidad 2021 que concursamos varios proyectos de jóvenes universitarios, me impulsó a participar junto con mi grupo a favor de formar una cultura ecológica”.

Rebeca Pérez

“Creo en las transformaciones con enfoque sostenible, y en Kabil no solo nos enfocamos en promover una cultura de reciclaje, sino que trabajamos en la concientización y práctica de ésta”.

María Eugenia

“Formar parte de Kabil es una experiencia única, la crisis eco-lógica es una realidad hoy más que nunca por lo que ser parte del cambio es responsabilidad de todos. Kabil nos motiva a tomar decisiones sustentables con el medio ambiente día a día”.

Experiencias y comentarios de beneficiarios

"No sabía que había diferentes tipos de plásticos. Yo pensaba que todos podían reciclarse y no sabía que se tenían que separar".
Alumno beneficiado con charlas acerca del reciclaje.

“Aprender sobre la economía circular ayuda a poder generar una mejor cultura ecológica, nos concientiza del proceso que debe seguir todos los desechos generando la vida útil que en realidad deben seguir, agradezco que me tomaran en cuenta para esta sensibilización por parte del proyecto”
Personal de centro de acopio

“Los propietarios de los centros de acopio estaban muy contentos con los materiales que les llevábamos”
Estudiante activo durante el proyecto

Ana del Pilar Letona

Directora de la carrera de Ingeniería Industrial
Docente | investigadora

Desde hace más de 5 meses he trabajado en alrededor de 40 proyectos en la isla San Sebastián y la isla de Comasagua. Mi interés ante estos proyectos nació del deseo de ayudar a las comunidades a trabajar sus recursos naturales para generar una nueva fuente de ingresos económicos, esto por medio de métodos y procedimientos que garantizarán la calidad de los productos a comercializar y el cuido medio-ambiental.

Aproveché mis conocimientos en la materia y trabajé con grupos interdisciplinarios relacionados a ciencias económicas para que los proyectos prosperarán, esto con el apoyo de la congregación de las Hermanas de la Providencia y los alumnos, profesores y coordinadores que dan vida al Centro de Servicio Social UCA, entre otras personas que a lo largo del camino brindaron su apoyo en diversas actividades.

Realizamos los proyectos bajo la guía de planes de trabajo donde se presentaron los objetivos, las diferentes actividades a desarrollar y un cronograma para su realización en un determinado período de tiempo. Dichos planes pasaron por un proceso de revisión, modificación y aprobación; una vez aprobados se procedía la siguiente fase: ir a las comunidades y arrancar con los proyectos. Como es de esperarse, al inicio de cada proyecto podían surgir factores que atrasaban el proceder normal de las diversas actividades, sobre todo por eventos climáticos; no obstante, siempre contábamos con la disponibilidad y entrega de los coordinadores y estudiantes, como de los líderes de las comunidades. Fue gracias a esto que los lazos de cooperación y amistad entre los miembros de las comunidades, el personal docente y los estudiantes que brindaron servicio social, se hicieron más estrechos y fuertes.

Esto nos demuestra nuevamente la importancia de la participación ciudadana activa de cada uno de nosotros, tanto de docentes como estudiantes, en proyectos en pro de la mejora de la calidad de vida de diferentes comunidades. El servicio social en proyectos de cuido del medio ambiente, en donde nos aseguramos de crear prácticas y métodos alternativos que mejoren el ecosistema, son altamente gratificantes porque demuestran nuestro interés y compromiso en el cuido de nuestra casa común.

Proyectos medioambientales CSS

Harina de pescado: una nueva fuente de ingresos para la Isla de San Sebastián

¿Desechos o materia prima?

Rara vez, cuando consumimos un producto, nos tomamos un momento para meditar donde van a terminar nuestros desechos. Y puede que alguna vez si hayamos pensado dónde terminará esa botella de plástico de nuestro jugo o la bolsa de nuestra galleta, pero quizás nunca nos hemos imaginado dónde pueden terminar los desechos de nuestro pescado.

La industria de los mariscos y la acuicultura alimenta a millones de personas en todo el mundo, ¿se podrían imaginar cuántos desechos generan esas toneladas de mariscos?

Un grupo de estudiantes UCA, se interesó en averiguar cuál es el tratamiento que se le da a los desechos de pescado en la Isla San Sebastián; y es que antes de que consumamos el pescado, hay todo un proceso detrás.

La pesca, ya sea industrial o artesanal, marítima o continental, siempre necesita presentarle un producto final al consumidor. El proceso puede variar dependiendo del tipo de marisco y la calidad al aire libre o enterrándose en fosas en el suelo.

Todos estos métodos tienen un efecto en el medio ambiente, consecuencias negativas en mayor o menor efecto, como la contaminación, la proliferación de enfermedades para la población, las alteraciones en el paisaje, la erosión del suelo, entre otras.

Afortunadamente, se pueden tomar medidas para reducir los niveles de contaminación por desechos biológicos de la pesca, alternativas como la propuesta de estudiantes UCA que consiste en la elaboración de harina de pescado; que tienen un aporte positivo no sólo medioambiental, sino también económico para las familias de los pescadores independientes.

Normalmente, las harinas de pescado son aquellas de origen vegetal, como el trigo, arroz, maíz, entre otros. También existen harinas de origen animal como la harina de pescado.

La harina de pescado proviene de los desechos del pescado, como vísceras, aletas, cabezas, sangre, entre otras. Además se pueden agregar especies de peces de menor valor llamadas "especies acompañantes" que son aquellas que se capturan por casualidad, porque aparecen en la red o pican el anzuelo, y que por su tamaño más pequeño o por su poco valor comercial, no se ofrecen en el mercado.

Por su alto contenido de proteínas y grasas, la harina de pescado es ideal para la vida y alimentación de cerdos, aves ponedoras de huevos, camarones, vacas, entre otros animales.

Como cualquier otro tipo de alimentos, la harina de pescado puede tener diferentes calidades según sus componentes. Esta separación de calidad se puede identificar de manera general como: harina de pescado blanca y harina de pescado oscura.

El componente más importante de la harina de pescado es la proteína; sin embargo, también es vasta en fósforo, selenio, zinc, cobre, hierro y vitamina B.

En el pasado, fabricar harina de pescado resultaba del aprovechamiento de los excedentes de la producción de aceite de pescado. En la actualidad, luego de conocerse el valor nutricional de la harina de pescado, se han creado industrias que se dedican exclusivamente a la producción de ésta, utilizando sobre todo pescados de escaso valor comercial y residuos.

Algunos de lo principales beneficios de la harina de pescado en la dieta de los animales de granja son:

- Mejorar la fertilidad en ovejas y cabras
- Rápido crecimiento del ganado vacuno
- Incrementa la producción de leche de 1 a 2 litros por día en las vacas lecheras
- En los animales rumiantes, mejora el desarrollo del embrión y de los recién nacidos.
- Mejora el valor nutritivo de los huevos de las aves ponedoras

Harina de pescado blanca: Está creada de pescados enteros, que garantizan una mayor calidad en el producto. También se les llama “Harinas Prime ”.

Harina de pescado oscura: Creada a partir de desechos de pescado, puede tener mayor humedad y mayores niveles de ceniza. Puede tener menores niveles nutritivos que la harina blanca.

¿Sabías qué? Algunas harinas prime pueden usarse como sustituto de leche para cerdos destetados.

¿Sabías qué? El Salvador exporta harina de pescado desde el año 2004 por medio de la empresa Calvo Conservas.

¿Sabías qué? Actualmente el principal productor de harina de pescado es Perú, seguido por Tailandia, China, Chile y Estados Unidos.

Experiencias del proyecto harina de pescado

"Trabajando en la Isla San Sebastián, pude salir de mi zona de confort y adquirir experiencias que tradicionalmente la carrera de Ingeniería Industrial nos proporciona y que solamente se obtienen mediante proyectos de servicio social".
Carlos José Molina, estudiante de Ingeniería Industrial.

La solidaridad y empatía se puso en práctica en cada visita que se realizó a la Isla San Sebastián, no todas las personas tienen los recursos para poder hacer la producción de la harina, eso nos ayudó a comprender que teníamos que buscar métodos más sencillos y factibles para preparar la harina de pescado.
Aldryng Caballero, estudiante de Ingeniería Industrial.

"Recuerdo que tanto los pobladores como nosotros teníamos preguntas acerca del proceso y la utilización del producto, preguntas que yo no podía responder por el momento por falta de información pero que serían importantes darles seguimiento en el proyecto una vez iniciado. Desde ese momento definimos mejor los objetivos del proyectos de la zona y así brindar una mejor investigación abarcando las inquietudes que iban surgiendo en el camino".
Daniel Pineda, estudiante de Ingeniería Industrial.

Proyecto vino artesanal de Marañón

El vino, aquella bebida alcohólica de mucha aceptación social que nace de la fermentación del jugo de la uva.

Sus inicios se remontan a aproximadamente 6,000 años antes de Cristo en los montes Zagros, actualmente Irán, Armenia y Sumeria.

El vino ha sido por excelencia la bebida que ha cautivado a diversas civilizaciones durante miles de años; ha sido tan aceptado que civilizaciones antiguas lo han acogido como parte de su cultura e incluso se ha llegado a utilizar como bebida ceremonial en los entierros.

Lo que ha hecho tan popular al vino es su sabor y aroma, y su contenido alcohólico que lo hace asociarse a celebraciones. Sin embargo; con el paso del tiempo se han creado muchas variantes del vino con diversas frutas, variantes tan exóticas como el prototipo realizado por estudiantes UCA con marañón.

El grupo de estudiantes UCA a cargo de este proyecto, determinó que se puede realizar vino artesanal a partir de muchas frutas; un claro ejemplo es el marañón, del cual se utiliza el falso fruto, la parte carnosa de color amarillo o rojo. El proceso de elaboración de vino está apoyado en la fermentación alcohólica del jugo de la fruta con levadura, es así como el azúcar se transforma en alcohol.

¿Sabías qué?
Se le llama fruto “verdadero” a la pepa del marañón, de donde se obtiene la nuez o semilla de marañón que se consume como fruto seco. El falso fruto es el pedúnculo carnoso que cuelga de la pepa.

¿Sabías qué?
En la producción industrial del vino existe una etapa de ajuste de caracterización y ajuste del jugo para que el vino tenga un gusto adecuado.

Jessica
Jeannette Chávez

Estudiante de
Ingeniería Química

“Con este proyecto aprendí que la producción de vino artesanal es un estilo de vida natural, en el que se transmite la cultura y valores de un territorio específico, eso es lo que lo hace especial y único”.

Alejandra
Pamela Rodríguez

Estudiante de
Ingeniería Química

“Gracias a este proyecto, pude poner en práctica todos mis aprendizajes adquiridos durante la carrera, como también ser autodidacta en el aprendizaje de elaboración de prototipos y luego poner todos los conocimientos en un formato artesanal tomando en cuenta que se comenzó como un proyecto de corto plazo, pero se ejecutó de la mejor manera”.

Proyecto de mermeladas frutales artesanales

En la sociedad tan ajetreada que convivimos, buscamos realizar nuestras actividades diarias lo más rápido posible, incluso en la preparación de nuestra comida estamos buscando hacerlo todo más práctico.
En ocasiones sacrificamos algún tiempo de comida y nos lo saltamos, o preparamos algo rápido de comer. Un ejemplo de snack rápido son las tostadas con mermelada, los pancakes con miel o jalea de frutas, entre otros.
Y es que la mermelada es un acompañante muy práctico para elaborar snacks e incluso desayunos cuando estamos muy apresurados.

Adquirimos la mermelada en el supermercado o en nuestra tienda más accesible, y aunque probablemente no la consumamos en grandes cantidades, es inevitable que ese producto final ya haya pasado por un proceso físico químico que alteró las propiedades de la fruta con la que se fabricó. En dicho proceso, además, se le agregaron azúcares y conservantes para que pueda durar más tiempo hasta consumirse completamente.

Y aunque no está mal ser solamente un consumidor de un producto final pre elaborado por un tercero, también podemos tomar un poco de protagonismo e intentar crear nuestra propia mermelada basándonos en el prototipo realizado por estudiantes UCA, quienes desarrollaron dos variedades de mermelada de fruta con marañón y mango.

¿Sabías qué?
Existen pocos huertos comerciales de mango, la mayor producción proviene de huertos traspatios.

¿Sabías qué?
La preparación de mermeladas es una de las maneras más populares de conservar todo tipo de frutas.

Y respecto a su semilla, ésta se puede consumir al natural como almendra, posteriormente a la cocción. E incluso la cáscara que recubre la nuez tiene múltiples usos como materia prima para fabricar tinta de imprenta, pintura de materiales aislantes, barnices, entre otros, gracias a su alto porcentaje de aceite.

Por su parte el mango prefiere ser cultivado en zonas con clima cálido y seco, desde la zona costera hasta el centro y occidente del país.

Al mango se le atribuyen muchas propiedades, entre ellas están sus ácidos y vitaminas que son anticancerígenas y antioxidantes, por ejemplo la vitamina A y C.
Además posee alto contenido en fibra que lo convierte en un alimento digestivo muy bueno, evita el estreñimiento y reduce los niveles de colesterol y azúcar en la sangre.

La mermelada es un producto que se obtiene a partir de la cocción de la fruta u hortaliza.
Y aunque puede elaborarse con una gran variedad de frutas, el proceso de preparación es casi el mismo para todo tipo de materia prima.

En la cocción inicial de la fruta se liberan pectinas que forman el gel de la fruta y

le otorgan esa consistencia viscosa característica de la mermelada.

Posteriormente se agrega azúcar para modelar el sabor y se terminan de combinar los ingredientes. El azúcar juega un papel vital en la preparación de las mermeladas, necesita la cantidad óptima para evitar que el producto se fermente o se cristalice.

Si la fruta seleccionada no tiene el nivel de acidez suficiente, se puede agregar jugo de limón para facilitar el proceso.
También podemos auxiliarnos de condimentos como clavos de olor y canela para aportar más sabor.

Posterior a la cocción, se realiza el envasado de la fruta. Los recipientes que se utilizarán deben estar previamente esterilizados para evitar la formación de hongos.

Una vez la mermelada está empaquetada, su calidad puede ser evaluada según el criterio visual, olfativo, de textura y sabor.
Visualmente se evalúa que el producto sea homogéneo, que posea el mismo color de la fruta (esto dependiendo del nivel de maduración de la materia prima), que no tenga residuos de hojas, tallos o insectos, nula presencia de burbujas de fermentación, entre otros.

Un indicativo olfativo es no tener olor a fermentación y su sabor debe estar equilibrado entre el dulzor y la acidez.

Se debe revisar su textura para garantizar que su espesor sea moderado y que los trozos de fruta no sean excesivamente grandes.

Importante: si envasas tu mermelada en un recipiente con tapadera metálica, debes voltearlo de cabeza 5 minutos para evitar que retenga humedad y que prolifere la formación de moho.

¿Sabías qué?
La óptima liberación de la pectina de la fruta depende del calor que se aplique y de la acidez de la fruta.

¿Sabías qué?
La vida económica útil de un árbol de Marañón oscila entre los 25 y 50 años.

¿Sabías qué?
La producción de marañón en El Salvador inicia en el mes de octubre con la etapa de floración y finaliza en abril con la cosecha del fruto.

Experiencias de estudiantes del proyecto de mermeladas artesanales

Nathaly Beatriz Carpintero Zepeda

Ingeniería Industrial

"El reto principal durante este proyecto, fue la realización de un producto desde cero, además, se tenía que tomar en cuenta la investigación de materia prima, costos y la factibilidad para los miembros de la Isla".

"Uno de los recuerdos más presentes, son todas las veces que trabajamos con miequipo al momento de ir desarrollando cada parte del trabajo de investigación, es de las experiencias más bonitas que he realizado en mi servicio social".

Xiomara Guadalupe Martínez

Ingeniería Industrial

"Mi mayor satisfacción fue ayudar a las personas de la Isla y presentarles una nueva oportunidad de emprendimiento con el objetivo que puedan generar una nueva fuente de ingresos a través del emprendimiento. Además, me di cuenta que este tipo de proyectos es ideal para las comunidades debido a que aprovechan al máximo los recursos naturales y utilizan la materia prima proveniente de la Isla de la mejor manera".

Laura Beatriz Lozano Pineda

Ingeniería de Alimentos

"La creatividad ha sido una de las habilidades más destacables que sin duda hemos aplicado en todo el proceso de la elaboración del prototipo de la mermelada, dichos prototipos se realizaron pensando en las necesidades de las personas de la comunidad y a pesar de la falta de materiales como: licuadoras, cucharas o instrumentos de cocina, se pudieron fabricar".

Paola Sofía Muñoz Fuentes

Ingeniería Industrial

"Me la pase muy bien al momento de fabricar los prototipos, ya que probé nuevas técnicas y desarrolle mis habilidades en la cocina. No está de más mencionar que fue satisfactorio saber que diferentes tesis e investigaciones respaldan nuestro proyecto, y a la vez, comprobar cómo se conectan con los conocimientos y teoría recibida durante las clases y prácticas".

Proyecto envasado de agua de coco

La Palmera cocotera es una de las especies más abundantes de nuestras costas salvadoreñas. Cuenta con un fruto muy aprovechable del que se pueden desarrollar aceites, conservas, consumir su agua, tallos y la copa.

Según investigaciones realizadas por los estudiantes UCA ejecutores del proyecto, a partir de los 12 meses el agua de coco representa entre el 15% y 30% del peso total del coco. Su agua puede considerarse una bebida hidratante natural muy buena por ser rica en minerales y su sabor tan característico.

En la Isla San Sebastián, un grupo de alumnos UCA decidió echar a andar un proyecto de envasado de agua natural de coco, con el fin de que los lugareños aprovecharan dicho fruto para poder tener un ingreso económico adicional.

Para ello primero seleccionaron la materia prima, se seleccionan los que no están fracturados o dañados. Se esteriliza todo el material de producción y herramientas, teniendo cuidado que no acumulen humedad ni nada que evite que el agua de coco dure mucho tiempo en refrigeración.

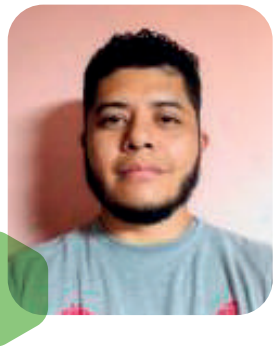
El grupo de estudiantes extrajo el agua de coco abriendo un hoyo y depositando todo el líquido en picheles. Se filtra el agua de coco y se observa que no queden restos de polvo o basura en su interior.

Con este proyecto, los residentes de la Isla San Sebastián podrán organizarse para continuar envasando agua de coco natural y siendo una buena opción para los turistas sedentarios de nuestras costas.

Experiencias de estudiantes del proyecto envasado de agua de coco

"Poder participar en este proyecto social me hizo ser consciente de la importancia de contribuir a la población de la Isla San Sebastián de manera social, ambiental y económica".

Cony Calzadilla, estudiante de Ingeniería Industrial.



"La mayor satisfacción al desarrollar el proyecto es que, una vez en práctica, puede ayudar a mejorar la calidad de vida de los pobladores de la Isla San Sebastián".

Diego Alvarado, estudiante de Ingeniería Industrial.

Marcia Gática

Religiosa de la congregación Hermanas de la Providencia

La congregación Hermanas de la Providencia lleva 27 años de labor en diversos programas, los cuales tienen como objetivo ayudar a las comunidades desde el amor y la formación integral de las personas.
Actualmente se encuentran con programas muy importantes en los cuales apoyan a diversas comunidades en Arcatao, Bajo Lempa y el Municipio de San Dioniso. Uno de los proyectos más importantes es el programa de becas y apoyo integral de formación, en donde jóvenes de entre noveno grado hasta nivel Universitario de al menos unas 23 comunidades se reúnen para compartir sus experiencias personales, situaciones de la realidad nacional y reflexionar al respecto de los aconteceres que forman parte de sus entornos. Todo esto con el apoyo brindado por la Universidad Centroamericana José Simeón Cañas a través del Centro de Servicio Social, sus estudiantes y profesores que han contribuido con el enorme avance respecto este y los demás proyectos que con los años se van estructurando y desarrollando.
No solo los jóvenes estudiantes se ven beneficiados con la inmensa labor de la congregación, ya que también hay programas dirigidos a la población en general de estas comunidades, enfocados en brindarles las herramientas para mejorar su calidad de vida y ayudarles a salir adelante con el aprovechamiento de los recursos con los que cuentan.
Por ejemplo, el programa de alfabetización en conjunto con el Ministerio de Educación en el cantón Rancho Viejo de la Isla Madresal en donde personas se reúnen para no quedarse atrás en el integro desarrollo de sus habilidades por medio de la escritura y la lectura.
Por otro lado, existen diferentes proyectos en colaboración con la UCA en donde se han ido descubriendo y potenciando los recursos naturales de las islas, en las cuales, expertos y estudiantes de la universidad se encargan de las capacitaciones sobre cómo aprovechar los recursos con los que cuentan, mientras nosotros procuramos generar enlaces nacionales e internaciones que ayuden a brindar herramientas necesarias como maquinarias y equipos, entre otras cosas que faciliten desarrollar los conocimientos.
Algunos de estos proyectos que han marcado una diferencia, debido a lo útil que resultó para los habitantes, lo eficiente que fue llevarlo a cabo y los beneficios que trajeron a diferentes comunidades fueron:

- **Elaboración de harina de pescado**
- **Elaboración de vino de Marañón**
- **Mermeladas frutales**

Fue increíble y muy gratificante ver como hombres y mujeres se organizaban, junto con las cooperativas, especialistas, estudiantes y profesionales de la UCA y compartían conocimientos, adquirían competencias y capacitaban a los demás miembros.
Si bien es cierto, como en toda realización de proyectos puede haber retos que enfrentar y

obstáculos que superar, como algunas dinámicas que ralentizan los avances o terminan beneficiando solamente a grupos minoritarios dentro de la comunidad, y en cuyo caso es necesario articular, renovar y fortalecer nuevas dinámicas en las que primordialmente se debe asegurar que la información sea entregada de manera clara, eficiente y oportuna a las comunidades. También es importante hacer conciencia en las personas de lo importante que es el tiempo y la paciencia en estos proyectos; ya que a veces las personas esperan adquirir los conocimientos de inmediato, para ponerlos en práctica y obtener una recompensa lo más pronto posible, cuando la realidad es que la clave para poder verse verdaderamente beneficiados es la perseverancia, constancia, paciencia y una buena organización de todas la partes implicadas, lo cual es un reto que las hermanas están dispuestas a trabajar con mucha fe y así lograr las transformaciones con las cuales están comprometidas a lograr.
Es necesario resaltar que el apoyo de la UCA en todo este proceso ha sido clave y de un valor incalculable en lo que respecta al servicio social por parte de los estudiantes junto con los profesores, con solo superar el tremendo sacrificio de viajar a un lugar tan lejos se demuestra la convicción de la institución y sus miembros en ayudar a las personas y aportar a la transformación social.
Hemos sido testigos nosotros mismos de como este servicio social ha generado verdaderos cambios; si hay algo con lo que estamos en deuda nivel en nacional es el servicio social, y es nuestro deber seguir comunicándole a la población que a pesar de todo hay esperanza cuando somos capaces de compartirnos nuestro tiempo y nuestro conocimiento para bien, con alegría, con amor y con entrega ciertamente vamos a tocar una vida, esa vida va a tocar otras y así se hará una cadena de transformaciones donde la relación hace el milagro.
Un mensaje para todos los que realizan su servicio social: No tengan miedo de amar, no tengan miedo de darse porque es ahí donde suceden las grandes transformaciones, los milagros; porque cuando somos capaces de darnos sin medida, sin responder a expectativas, desde nuestra mejor versión, adquirimos las verdaderas riquezas de la vida desde la familia, la amistad y la sociedad.
Cito a un Santo Jesuita que en algún momento dijo que hemos venido a esta tierra a amar y ser amados, y es por eso que a los jóvenes que prestan servicio social les digo que no tengan miedo de amar y ser amados y que nunca se nos olvide de sonreír.

Comentarios y experiencias de Laura Natalia Vergara y Juana Camila Baños
Estudiantes de Ingeniería Industrial

Coordinadoras de Proyectos en Isla San Sebastián

"La UCA en colaboración con estudiantes de diferentes carreras está llevando a cabo proyectos que procuran mejorar las condiciones sociales y organizativas de la comunidad. El principal objetivo es colaborar con el desarrollo de actividades como la fabricación de diferentes tipos de productos alimenticios que tienen como base hortalizas, frutas y verduras que se cultivan en la zona, transformándose en productos pensados para ayudar a la comunidad con el fin de generar más ingresos y beneficios al medio ambiente de la localidad".

"En el país existen comunidades que, aunque se encuentren atravesando condiciones adversas, su población muestra interés en superar estas, un ejemplo es la comunidad pesquera de la Isla San Sebastián. La UCA por medio del Centro de Servicio Social, ha puesto a disposición de la Isla la realización de diferentes proyectos de fabricación de productos basados en materia prima que se cultiva en la zona y en los alimentos marinos que se obtienen por medio de la pesca artesanal. Estos proyectos buscan darles las herramientas e información necesaria para que estas personas puedan producir y comercializar diferentes tipos de productos para el consumo humano con los talleres de "Negociación de productos" y "Buenas Prácticas de Manufactura".

Centro de
Servicio Social

Acércate, conoce y transforma

CONTACTOS

Horarios de atención:
8:00 A.M. - 12:00 M.D.
1:00 P.M. - 5:45 P.M.

Teléfono:
(503) 2210-6600
ext. (503) 2210-6680

www.uca.edu.sv/servicio-social/

Redes Sociales
Centro de Servicio Social- UCA El Salvador
@cssuca

Correo:
centro.serviciosocial@uca.edu.sv