

## ESTACIÓN AGRARIA MEDELLÍN Y SALA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS - CEAGRO

Fecha Está situada en el Campus El Volador de la Universidad; con una extensión de 1 hectárea y con una altura aproximada de 1.495 metros sobre el nivel del mar, la Estación Agraria se encuentra en una zona de vida de Bosque montano, cuenta con a una temperatura promedio de 18 °C., y precipitaciones de 1.673 milímetro de agua al año. Sus programas de apoyo académico son: Caprino, Ovino, Agrostología, Pastos y Forrajes, Vivero, Cunicultura, Laboratorios de procesamiento de Sangre y Forrajes. Lady Laura Restrepo y Rubén Ruíz fueron los encargados de transmitir en vivo desde “El Aprisco” y darnos un rápido pero productivo recorrido por sus programas. La Estación Agraria Medellín, permite a estudiantes propios y foráneos de una manera práctica aplicar los conocimientos aprendidos en las aulas de clase. Para los docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias hacer sus prácticas de fisiología, botánica, agrostología entre otras materias, se volvió una cuestión muy fácil, ya que a escasos metros del salón de clase pueden desplazarse con sus estudiantes a tomar temperaturas, realizar mediciones y hacer controles metabólicos para constatar rápidamente y en la práctica todo lo aprendido en el aula.

Es muy fácil encontrar y ver pastando por los alrededores a las especies menores que allí habitan y en la tarde, ver cómo de manera casi automática los animales regresan a descansar en sus corrales contruidos con las guaduas que produce la Estación Agraria Cotové.

Comenta Rubén, que en los 5 años de experiencia que lleva en este lugar, es común escuchar que la mayoría de los estudiantes disfrutan mucho de estos espacios, los reconocen como sus aulas favoritas para tener clases;

ya que son conscientes que son allí donde las notas de clase en los cuadernos, libros, documentos electrónicos y videos descargados por internet dejan de ser una abstracción, para convertirse en prácticas reales de experimentación genética y reproducción animal que les permiten sumar horas de experiencia a su formación profesional.

Servir de apoyo a la docencia en sus prácticas, es la razón de ser de la Estación Agraria Medellín. Allí toman vida horas de clase y se materializan estudios, como la alimentación de cabras y ovejas con pulpa de café, por dar un ejemplo, que arrojaron para la Universidad Nacional de Colombia resultados positivos en la productividad y crecimiento de los animales y fueron meritorios para ser divulgados y son ahora fuente de consulta en diferentes medios científicos del sector agroindustrial del país.

Asimismo, se destaca el éxito que la Estación Agraria Medellín viene teniendo con las clases de los estudiantes de la Escuela de la Universidad Nacional; los niños asisten con regularidad a estos espacios para hacer sus recorridos pedagógicos, interactúan con las especies menores y alimentan a las cabras, ovejas y conejos, viven una experiencia cercana con el campo que les permite a sus cortas edades, incorporar aprendizajes complejos y experiencias únicas que otro plantel educativo no les podría ofrecer.

Otro momento especial fue la transmisión en vivo desde la Sala de Productos Agroalimentarios - Ceagro. Allí, Elkin Molina junto a Manuel y Luís Fernando ambos Gestores UNAL, se encargaron de realizar la divulgación y promoción de este espacio destinado para la comercialización de los productos generados en cada una de las Estaciones Agrarias. Los participantes al encuentro, se enteraron que lunes y jueves son los días cuando llegan huevos; semanalmente se pueden encontrar disponibilidad de derivados lácteos, como yogurt, quesos madurados y su producto estrella el queso crema con alto contenido de bacilos.

Asimismo, helados de todos los sabores, también productos cárnicos como perniles, tocineta, morcilla, osobuco espinazo; frutas, verduras, leche de cabra y a veces es posible encontrar algunas plantas y semillas. Importante resaltar que, los artículos que se comercializan cuentan con su respectivo registro Invima, son hechos en los laboratorios de la Universidad y para su producción participaron estudiantes y docentes que tienen claras y acuñadas las políticas institucionales de calidad y buenas prácticas de manufactura y producción; ofreciendo a la comunidad universitaria, un producto final con la marca U.N, que es garantía de calidad e investigación.