

MEMORIA 2019.

Instituto de Investigaciones sobre Naturaleza y Sociedad Rodolfo Kusch

Coordinación, Lic. Daniel González.

Equipo técnico profesional

Tec. Gonzalo Luis Gaitán.

Dra. Mónica Yuste García.

Ing. Fidel Castro.

Laboratorio de Arquitecturas Andinas y Construcción con Tierras

Coordinación, Dr. Jorge Tomasi, CONICET-UNJu.

Dra. Julieta Barada, CONICET, UNJu.

Arq. Natalia Veliz, CONICET.

Arq. Virginia Saiquita, CONICET

Comisión ad-hoc del Instituto Kusch establecida por Consejo Superior

Lic. Daniel González

Ing. Agra. Magda Choque Vilca

Lic. Héctor Torres

Lic. Beatriz Fiorito

Geol. César González Barry

El Rectorado de la Universidad Nacional de Jujuy elevó el proyecto de creación del Instituto de Investigaciones sobre naturaleza y sociedad "Rodolfo Kusch" al Consejo Superior, donde se dictó la resolución N° 0131/18, el veinticinco de abril de 2018, constituyéndolo como el primer instituto de investigación dependiente de Rectorado que la UNJu radica en Quebrada de Humahuaca. Entre las consideraciones que el Consejo Superior tomó en cuenta para la creación del Instituto de investigaciones sobre naturaleza y sociedad "Rodolfo Kusch" (en adelante, Instituto Kusch), se ponderó el inicio en 2018 de actividades académicas en la Quebrada de Humahuaca, así como los antecedentes en investigación y desarrollo tecnológico de la Universidad en esta región. A su vez, el Consejo Superior estimó el aporte de la Quebrada de Humahuaca a la cultura argentina y latinoamericana, en términos de pensamiento, estética, tecnologías y patrones culturales que han conformado formas de vida. La figura de Günter Rodolfo Kusch, cuyo nombre adopta el Instituto, supone una instancia de puesta en valor y reconocimiento del destacado legado que este autor dejó al pensamiento originario de la Quebrada de Humahuaca y al mundo andino.

El Instituto Kusch funciona como un organismo integrador y articulador de los ejes de acción prioritarios de la Universidad Pública (docencia, investigación científica, extensión universitaria e integración a la sociedad) en la Región de la Quebrada. En este sentido, la creación del Instituto Kusch consolida y fortalece los lineamientos políticos de la actual gestión de rectorado, en términos de efectivizar la descentralización de la actividad académica, facilitando el acceso a los estudios superiores de los ciudadanos jujeños que no habitan en la ciudad de San Salvador de Jujuy.

El Instituto Kusch está radicado en Tilcara, Rivadavia 642. Su propósito es la producción, circulación, intercambio y difusión de conocimientos y tecnologías a partir de dinámicas interculturales en la Quebrada de Humahuaca, que reconozcan la diversidad cultural y las formas organizativas emergentes. El Instituto Kusch promueve la interacción entre las dimensiones del pensamiento, cultura, tecnología y estética. Con tal motivo, prepara y ejecuta líneas de Investigación y Desarrollo (I+D) con participación comunitaria, que promuevan la extensión de conocimiento científico y basado en las culturas locales. Estos propósitos se pretenden lograr mediante la difusión, interacción y eventualmente el rescate de los conocimientos y expresiones tradicionales, como de las innovaciones restantes.

Durante el 2019 el Instituto Rodolfo Kusch se focalizó en los siguientes proyectos:

1. Sistema Alimentario Regional.
2. Gestión y Gobernanza del Agua.
3. Fuerte impulso al reconocimiento de los saberes tradicionales en el ámbito universitario.
4. Fortalecimiento de la internacionalización mediante convenios con Universidades Latinoamericanas con las que se realiza intercambio de especializaciones vinculadas a los

programas, proyectos y actividades del Instituto Rodolfo Kusch: Universidad de San Martín de Porres (Perú), Universidad Mayor de San Simón (Bolivia), Universidad Nacional Agraria de la Molina (Perú).

5. Consolidación de redes colaborativas de trabajo e intercambio con los agentes, instituciones, organismos locales. Desde el segundo semestre del año, el Instituto Rodolfo Kusch asumió el compromiso integrar a las unidades académicas, institutos de investigación de la UNJu, así como otras instituciones como el Centro Universitario de Tilcara (UBA) o el INTA en los proyectos que se están generando para las regiones Quebrada y Puna.

El espacio destinado al Instituto “Rodolfo Kusch” – Rivadavia 642, Tilcara- contiene además de su equipo de trabajo, las oficinas administrativas de las Facultades de Humanidades y Ciencias Sociales y Ciencias Agrarias, así como al Laboratorio de Arquitectura de Tierras. El Instituto Rodolfo Kusch y la expansión áulica inaugurada en agosto en el Hotel de Turismo de Tilcara, fueron un aporte fundamental a la infraestructura de la UNJu en las regiones Quebrada y Puna, que se sostiene gracias a la colaboración de los Municipios y otros agentes locales.

GESTIÓN 2019 DEL PROGRAMA SISTEMA ALIMENTARIO REGIONAL.

Programa “Sistema Alimentario Regional”, que se desprende del Acta Acuerdo Particularizada N° 1001/18 entre la Universidad Nacional de Jujuy (Instituto Kusch) y el Gobierno de la Provincia de Jujuy (Ministerio de Turismo y Cultura). A partir de este programa se ejecutaron las siguientes acciones:

1.1. Informe y sistematización de resultados del 2º Foro de Gastronomía, San Salvador de Jujuy, (octubre, 2019). Ciento veinte (120) participantes trabajaron en doce mesas con la siguiente distribución: Patrimonio y Cultura alimentaria contó con cuatro (4) mesas de trabajo; Producción y Medioambiente con dos (2) mesas, Salud con una (1) mesa; Educación con dos (2) mesas, Desarrollo de la oferta con una mesa (1) y Comunicación con dos (2) mesas. Después de una mañana de trabajo, los representantes de las mesas expusieron las conclusiones descriptas en sus planillas a la audiencia total del 2º Foro. Dichas conclusiones fueron presentadas en un informe técnico, con el propósito de integrarlas al diseño del Plan Estratégico formulado de las sugerencias registradas en las planillas. Todas las mesas validaron los ejes estratégicos propuestos, siendo éste un punto de especial interés, puesto que ratifica el acierto del diseño matriz con el que se formuló el plan estratégico presentado.

1.2. 1º Congreso Internacional de Cocina Tradicional “Jujuy Sabores con historia”, (San Salvador, Mayo 2019). Para la realización de este evento de principal relevancia, el Instituto Rodolfo Kusch cumplió con las siguientes tareas, contando con la colaboración del equipo de trabajo de la Expansión Académica Quebrada y Puna:

Febrero, 2019.

- Reuniones semanales periódicas, destinadas a diseñar un plan de trabajo que nos permitiera llegar a Mayo 2019 con una agenda de actividades realizadas. El 1º Congreso Internacional de Cocina Tradicional se diseña a partir de la lectura, interpretación y reflexión que el equipo de trabajo del programa elaboró en base a los informes previos, minutas de reuniones y propuestas recibidas que la Universidad Nacional de Jujuy sistematizó en informes.
- Seguimiento del expediente iniciado en junio de 2018, donde se solicitan recursos económicos al Gobierno de la Provincia de Jujuy para escribir, editar e imprimir el Libro de Gastronomía que el propio Gobernador de la Provincia de Jujuy, CPN Gerardo Morales, solicitara a la Mgter. Ing. Magda Choque Vilca en el marco de este programa de trabajo.
- El Instituto Kusch prepara una propuesta de “Programa de Trabajo” al que obliga la CLÁUSULA TERCERA, inciso (a), del Acta Particularizada N° 1011/18.
- Se inicia el proceso de diseño de Programa de Actividades Académicas del 1º Congreso Internacional de Cocina Jujeña “Jujuy Sabores con Historia”, como el 1º Encuentro de Cocineras Tradicionales; a cargo de la Mgter. Ing. Magda Choque Vilca.

Marzo, 2019

- Reunión de trabajo con el equipo integral de la Secretaría de Turismo y el Instituto Kusch. Se reparten responsabilidades según áreas de especialización de los miembros del equipo.

- Reunión en la que participan el Ministro de Cultura y Turismo de la Provincia, Lic. Federico Posadas, el Director de Turismo de la Provincia, Diego V., la Directora de Desarrollo de Producto de la Provincia, Dra. Nazar, la Coordinadora del Programa en el Instituto Kusch, Mgter. Ing. Magda Choque Vilca y la Dra. Mónica Yuste García, miembro del equipo de la UNJu en el Programa S.A.R. En esta reunión la Universidad aporta los siguientes documentos:
 - ❖ Propuestas de logos para las actividades e imagen visual institucional.
 - ❖ Informe de Actividades realizadas por la UNJu entre junio de 2018 y marzo de 2019.
 - ❖ Propuesta de “Plan de Trabajo” para anexar al Acta Acuerdo Particularizada N° 1011/18.
 - ❖ Carta de Navegación de los eventos prediseñados para Mayo 2019: 1º Congreso Internacional de Cocina Jujeña “Jujuy Sabores con Historia” y 1º Encuentro de Cocineras Tradicionales .
 - ❖ Presupuesto integral de ambos eventos, elaborado por la Dra. Mónica Yuste y revisado por las autoridades presentes en el reunión .
 - ❖ La Universidad Nacional de Jujuy elabora una minuta posterior de esta reunión a cargo de la Dra. Mónica Yuste García, que fue presentada en tiempo y forma a todos los participantes de la misma.
- La UNJu comienza a elaborar el proyecto mencionado para el Consejo Federal de Inversiones. El marco conceptual que aborda la definición de sistema alimentario regional, la ruralidad y la cocina en este proyecto son propiedad intelectual de la Mgter. Ing. Magda Choque Vilca, de hecho forman parte de su tesis de doctorado en fase de preparación. El resto del Proyecto fue elaborado por la Dra. Mónica Yuste García, de equipo Instituto Rodolfo Kusch. Durante la elaboración de este proyecto en el mes de marzo y abril de 2019 se dieron algunos puntos críticos que suspendieron el grado de avance del mismo:

Abril, 2019.

- Finalmente, la UNJu emitió el Proyecto Final a la Secretaría de Turismo del 1º Congreso Internacional de Cocina Jujeña y 1º Encuentro de Cocineras Tradicionales, que sufrirá un recorte presupuestario del 64% del costo aprobado en marzo de 2019 por las autoridades de Gobierno.
- Con los contenidos del Proyecto elaborado por la UNJu para CFI se elaboraron dossier de textos para la página web del Congreso. Se crea una cuenta de mail para el Congreso y diseña un formulario de inscripción.
- Se emite una nota a la Fundación ArgentINTA solicitando colaboración técnica para los eventos.

Mayo, 2019

- La Mgter. Ing. Magda Choque Vilca dicta seminario de Formación de Formadores para capacitar al equipo de la Secretaría de Turismo encargado de realizar el trabajo en territorio con las cocineras tradicionales de la Provincia.
- Se gestiona el aval académico en la Secretaría de Asuntos Académicos de la UNJu, con resultado positivo .
- Se crea un documento compartido con el equipo de trabajo del evento, una base de datos en la que se registran la información y medios de contacto con los invitados.
- Se envía las invitaciones para el Evento a todos aquellos invitados miembros de la Universidad Nacional de Jujuy .
- Se redacta, actualiza después de cada modificación y se comparte el guión literario del Acto de Apertura.
- Se solicita a la Radio UNJu, el CEPA y la Facultad de Ciencias Agrarias, la cobertura mediática y filmación integral del Congreso .
- Se gestiona y abona los pasajes aéreos de María de Michelis, Adriana Santiagatti y Raúl Motta.
- Se asiste en los traslados internos de algunos invitados internacionales y nacionales.
- Se gestionan recursos, planificación, logística y producción de dos apartados del programa del Congreso: Picoteo y Compartir. Para ello, se realizó una convocatoria a Tecnicaturas, Escuelas e Institutos públicos de Gastronomía de la Provincia. Se coordinó con cada una de las cuatro instituciones seleccionadas, transfiriendo del modos operandis y condiciones para la ejecución del servicio. Se planificaron las necesidades técnicas de estas instituciones en el marco del Evento. Recibimos las propuestas gastronómicas y evaluación de las mismas. Elbaramos presupuestos de compras, alquilamos vajillas, distribuimos insumos.
- Coordinación de la presentación de artistas en el Acto de apertura del Evento el día 27 de Mayo.

- Se realizaron las inscripciones del 1º Congreso Internacional de Cocina Tradicional “Jujuy Sabores con historia”, que superaron los mil asistentes y se emitieron los certificados, credenciales, aval académico correspondiente a cada uno los asistentes.
- Se emitieron cartas de agradecimiento a diferentes instituciones e invitados participantes en el Congreso.
- Se elaboró un informe técnico del 1º Congreso Internacional de Cocina Tradicional “Jujuy sabores con historia”, cumpliendo con los requerimientos del Acta Particularizada N° 1001/18.

1.3. Proyecto Creer y Crear, Ministerio de Desarrollo de la Nación Argentina. Del Programa Sistema Alimentario Regional se desprende un proyecto de “Equipamiento portátil para las cocineras tradicionales: 40 Kitt de cocinas”, cuyo fondo de financiamiento es este programa del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación Argentina. El proyecto fue presentado y estamos trabajando conjuntamente con los técnicos del Ministerio para cumplir con las devoluciones realizadas sobre el mismo.

1.4. Libro “Jujuy sabores con historia”, a cargo de la Ing. Magda Choque Vilca. Este proyecto está financiado por el Consejo Federal de Inversiones, con resultado positivo y se encuentra en fase de elaboración.

1.5. Taller “Insumos y herramientas para la incorporación de alimentos al código alimentario”, dictado por la Dra. Roberta Sanmartino, Tilcara- San Salvador, (agosto, 2019).

OTRAS ACTIVIDADES DEL INSTITUTO RODOLFO KUSCH EN 2019.

Enero, 2019

- Coordinación, tareas de difusión y promoción de carreras de la Expansión Académica Tilcara, Humahuaca, Abra Pampa y la Quiaca dependiente de la Facultad de Ciencia Agrarias.

Febrero, 2019

- Colaboración con el Festival “Homenaje al Músico Tilcareño Rodolfo Altamirano”, en la plaza central del pueblo, que contó con la presencia y apoyo de músicos populares de la Quebrada; además de ballet y diferentes instituciones.
- Curso – Seminario: “Identidades Andinas entre Diablos y Sirenas”, a cargo del Mg. Mario Vilca, en la Sede de Tilcara.
- Mesa de Gestión con el intendente y autoridades locales. Tema que se trató Master Plan Tilcara.
- Participación de los coordinadores en la Mesa de Gestión realizada en la Asociación Amigos de Tilcara.
- Participación por parte de la coordinadora del “Taller Integrador de Saberes y Experiencias” organizado por el Instituto Nacional de Alimentos, realizado en la ciudad de Buenos Aires.
- Colaboración con “KHANES”, evento de rap que tenía por objetivo promover la cultura del hip-hop y generar espacios de participación juvenil, en tal evento participaron jóvenes de toda la provincia de Jujuy y Salta, se en la ciudad de Tilcara.
- Curso de Ambientación a los ingresantes en la carrera de Trabajo Social y charla sobre Proyecto de Vida organizada por Asuntos Estudiantiles y Centro de Estudiantes Juntos. Inscripción a las Becas Progresar a cargo del Centro de Estudiantes.

Marzo, 2019.

- Personal de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Expansión Académica Humahuaca – Tilcara participaron de la Comisión de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de la UNJU.
- Reunión del Proyecto ampliación de cultivos andinos, en la localidad de Tumbaya.
- Se colaboró con el evento “La chaya de músicos”, actividad cultural en Tilcara.
- Reconocimiento a la Ing. Magda Choque Vilca, por el día de la Mujer por parte del Gobierno de la provincia de Jujuy, el día 8 de marzo en la ciudad de San Salvador de Jujuy
- Participación por parte de la Coordinadora de la Expansión Académica Quebrada y Puna en el Professional Women´s Network que tiene por objetivo el desarrollo del talento femenino y la consolidación de nuestras interrelaciones, en Buenos Aires. El día 12 de marzo, en la ciudad de Buenos Aires.

- Se dictó clases de apoyo para el curso de Nivelación de matemática y química general, además de una breve introducción a los aspectos de la vida universitaria en la EA Abra Pampa. Por parte de alumnos avanzados del CEFCA, el día 15 de marzo.
- La Coordinadora de la Expansión Académica Quebrada y Puna asistió como disertante de la mesa redonda “Cuéntame tu historia. Tres mujeres que inspiran para la lucha contra el racismo y la discriminación en la educación superior” y también como disertante del conversatorio denominado “Cocina e Identidad”, en el Acto reflexivo conmemorativo del Día Internacional de la Eliminación de la Discriminación Racial, organizado por la Universidad Provincial de Córdoba.
- Charla “Comilona Vecinal”, realizada en la ciudad de Buenos Aires, por el Ministerio de Desarrollo Social.
- La Coordinadora de la Expansión Académica Quebrada y Puna participó como ponente en VIII Congreso Internacional de la Lengua Española. Panel “Variedad y pluralidad lingüística del español. Mestizaje lingüístico y cultural”, en Córdoba.
- Se designó responsable de la Sede Humahuaca Tilcara, para la articulación de las actividades con la Secretaría de Extensión, dictado de cursos, charlas, proyectos de extensión entre otros.

Abril, 2019.

- Jornada de Ambientación en el Instituto Rodolfo Kusch, de la Facultad de Ciencias Agrarias.
- Acto Inaugural de la carrera Licenciatura en Gestión Ambiental de la Facultad de Ciencia Agraria Expansión académica Quebrada y Puna, situada en la ciudad de Abra Pampa.
- Charla sobre Técnicas de Estudio, en el Instituto Kusch.
- V° Encuentro Académico Nacional de Cátedra de Trabajo Social con intervención en lo Grupal. Realizada el día 11, en la Sede Tilcara, organizado por la carrera de Trabajo Social de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales.
- Se colaboró con la Serenata a la “Virgen de Copacabana del Abra de Punta Corral”, evento llevado a cabo en el Atrio de la Iglesia, con la presentación de conjuntos folklóricos, grupos de danzas y bandas de sikuris.
- La Coordinadora del Instituto Rodolfo Kusch Magda Choque Vilca, participó como disertante en el “Encuentro en la Quebrada”, que desde el Taller Nación de la Facultad de Arquitectura de la UBA, conjuntamente con el Colegio de Arquitectos de Jujuy se llevó a cabo; este encuentro tuvo como objetivo el abordaje de las distintas realidades y problemáticas de nuestro territorio de un modo interdisciplinario, contribuyendo a la capacidad de gestión de los diversos actores implicados, promoviendo el diálogo, la reflexión colectiva y los desafíos ante los nuevos escenarios. Participaron estudiantes de arquitectura de toda la Nación.
- La coordinadora del Instituto participó de la XII Feria de los Cultivos Andinos y su Tecnología para el rescate de las Comidas Ancestrales y el Encuentro de Copleteritos, dicho evento se realizó en la localidad de Caspalá.

Mayo, 2019.

- Disertación La Gobernanza del Agua: entre políticas públicas y estrategias sociales, realizada el día 5 de mayo en el Salón Hansen de la Facultad de Ciencias Agrarias de San Salvador de Jujuy y el día 6 de mayo, en la ciudad de Tilcara, por el MG. Raúl R. Delgado Burgoa del Instituto de Estudios Sociales y Económicos, Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba - Bolivia. Con resolución 841/19
- Taller: Fortaleciendo la comunicación local para cuidar el agua y la Madre Tierra, a cargo del Lic. Rodrigo Delgado del Instituto de Estudios Sociales y Económicos. Universidad Mayor de San Simón, Cochabamba – Bolivia. Llevado a cabo desde el 7 y 8 de mayo en la Sede Tilcara, y el día 10 en el Aula 2 de la Facultad de Ciencias Agrarias de San Salvador de Jujuy. Con resolución 841/19
- Organización del 1° Congreso Internacional de Cocina Jujeña “Sabores con Historia” – 1° Encuentro de Cocineras Tradicionales de Argentina.
- Reunión sobre la integración en el Código Alimentario Argentino de los cultivos Andinos. Se llevó a cabo con el Rector y la directora de ANMAT Roberta San Martín, el día 30 de mayo en la ciudad de Salvador de Jujuy.

Junio, 2019.

- Ing. Magda Choque Vilca participó del 2° Foro de Gastronomía en la provincia de Salta.
- Jornadas Ambientales de Puna y Quebrada en la localidad de Abra Pampa.
- Salida de campo a la localidad de Casti (Dpto. Yavi) para la realización de la práctica de Agregado de Valor de la Papa, junto con los alumnos de la Expansión Académica de La Quiaca.
- Reunión de Trabajo en la sede del INAL (Instituto Nacional de Alimentos) y Cena “Región Cuyo” en el marco del Programa “Del Territorio al Plato” organizado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Fundación ArgenINTA, en la ciudad de Buenos Aires.

Julio, 2019.

- Charla por parte de la Ingeniera Magda Choque Vilca en la localidad de Yavi Chico
- Reunión en la Secretaría de Ciencia y Técnica de la Nación, los días 15, 16 y 17, en la ciudad de Buenos Aires.

Agosto, 2019.

- Mgter. Magda Alejandra Choque Vilca participó como disertante en el Congreso de la Mujer, llevada a cabo en la Ciudad de San Salvador de Jujuy.
- Reunión Técnica en la ANMAT, en la ciudad de Buenos Aires.
- El día 21 de agosto se inauguraron las aulas nuevas de la Sede Tilcara en el Hotel de Turismo de Tilcara. Con la presencia del Rector Lic. Rodolfo Tecchi, el Vicegobernador CPN Carlos Haquim y el Intendente Sr. Ricardo Romero y otras autoridades. También se realizó la Ceremonia a la Pachamama en el Instituto Rodolfo Kusch.
- Cocina en Vivo en la Feria de la Llama, participación de la Ing. Magda Choque Vilca, en la localidad de Abra Pampa.
- Centro de Estudiantes organizó el Día del Niño en instalaciones del Instituto Kusch, destinado a los hijos de alumnos que cursan carreras de la Sede Tilcara.
- Acto y desfile cívico en la ciudad de Abra Pampa, el día 31, en conmemoración del 136° Aniversario de la Fundación de la Ciudad de Abra Pampa, participó personal de la Sede Tilcara.

Septiembre, 2019.

- Personal del Instituto fue invitado a participar de una Jornada de Orientación Vocacional, como así también en brindar información sobre la oferta académica, en el Salón Municipal de la localidad de Tilcara, invitación realizada por la Dra. Flavia Castro Delegada del INADI Jujuy. Se promocionó la “Tecnatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria: Definición, Objetivos, Campo Laboral, Materias, Actividades de los Alumnos”. Profesora: Lic. Milena Sepúlveda Tusek. Coordinadora TUTPA.
- La Ing. Magda Choque Vilca en la Reunión de la ANMAT, en la ciudad de Buenos Aires.
- Charla “Articulación para el Agregado de Valor en Cultivos Andinos: Experiencia de Centro de Agregado de Valor YAVI”. Profesor: Lic. David Velazquez – Cátedra: Química y Bioqca de los Alimentos. Fecha: 13 de Septiembre de 2019. Sede: Tilcara.
- **“X Encuentro Internacional de Saberes y Haceres de Pobladores Rurales Andinos” Organización del evento, realizado en la localidad de Tilcara.** Con Aval Académico de la Universidad Nacional de Jujuy, Resolución N° 1807/19. Con el objetivo de generar un espacio propio de intercambio de comunicación, concentración y diálogo entre organizaciones, instituciones, y sobre todo, entre los pobladores rurales andinos, con el propósito de afrontar en forma conjunta los retos actuales referentes al cambio climático, la pobreza extrema, la inseguridad alimentaria, exclusión social, poner en valor saberes y Haceres locales, promoviendo el conocimiento del potencial andino, expresado en recursos naturales, diversidad biológica, belleza paisajística, etc. Encuentro promovido por REDAR Perú, Institución integrada a la Universidad Nacional Agraria de la Molina Perú, se contó con la presencia de autoridades y representantes de Ecuador, Perú, Chile, Bolivia y diferentes comunidades de Jujuy.
- Charla “Experiencias Áulicas con Alumnos de la Tecnatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria”. Profesores: Claudio Ortiz y Claudio Tarifa – Cátedra de Informática. Fecha: 18 de Septiembre de 2019. Sede: Tilcara.
- Charla “Carnicerías Saludables”. Profesora: Lic. Romina Barrios – Cátedra: Química y Bioqca de los Alimentos. Fecha: 26 de Septiembre de 2019. Sede: Tilcara.

- Charla “Desarrollo y Valoración de Productos de la Quebrada y Puna”. Profesoras: Lic. Cristina Castillo – Cátedra: Análisis Físicoquímico de los Alimentos. Lic. Julieta Peñaloza – Cátedra: Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Fecha: 26 de Septiembre de 2019. Sede: Tilcara.
- Charla “Producción Animal a Pequeña Escala”. Profesora: Ing. Mariana Osuna Berraz – Cátedra: Producción Animal. Fecha: 28 de Septiembre de 2019. Sede: Tilcara.
- Del 24 al 28 de septiembre, en la ciudad de Sucre – Bolivia, la Ing. Magda Choque Vilca, participó del VI Congreso de Etnobiología como expositora de simposio en la línea temática: Sistemas alimentarios sustentables, agroecología y sabiduría indígena para la seguridad y la soberanía alimentaria.

Octubre, 2019.

- El personal del Instituto Rodolfo Kusch como así también de las facultades de Humanidades como de Ciencias Agrarias participaron de la Novena y Misa de los Santos Patronos de la localidad de Tilcara Virgen del Rosario y San Francisco de Asís, realizado el día 3 de octubre en el Templo Parroquial, desde la institución se invitó a los presentes una bolsita con golosinas.
- Los días 3 y 4 de octubre, la Ing. Magda Choque Vilca participó del XVII° Foro Internacional de Ciudad Congreso y Turismo, como disertante, en la ciudad de Buenos Aires.
- Reunión de Comisión Directiva de la Asociación de Alimentos y Cocinas Regionales de las Américas, el día 7 de octubre en la sede Fundación ArgenINTA, de la ciudad de Buenos Aires
- Charla “Agregado de Valor en las Mieles”. Profesor: Lic. Rafael Colqui – Cátedra: Estrategias de Diferenciación. Fecha: 08 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara.
- Charla “Estrategias para Agregar Valor a la Producción Agropecuaria”. Profesora: Luciana Moya – Cátedra: Estrategias de Diferenciación. Fecha: 10 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara.
- Curso “Aprende Primeros Auxilios para Salvar Vidas. Curso básico de Primeros Auxilios y RCP” Disertante: Dr. Álvarez de la Unidad de Capacitación y Entrenamiento del SAME. Profesora: Marisa Alustiza. Cátedra de Higiene y Seguridad. Fecha: 11 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara.
- Los días 14 y 15 se brindó espacio físico, al residente Mallku Roberto Cruz Machaca, para el desarrollo del taller “Quebrada de Humahuaca, más de 10.000 años de historia: Procesos de desarrollo socio cultural desde la ocupación temprana al periodo hispano indígena”. Dicho Taller se realizó en el marco de la Residencia Pedagógica en la carrera Profesorado en Historia del IES 2 de Tilcara.
- Del 14 al 17 de octubre la Ing. Magda Choque Vilca participó del Congreso de Areas protegidas de Latinoamérica y el Caribe, en la ciudad de Lima – Perú
- Curso “Marketing Digital y Redes Sociales” en el marco de las VII Jornadas Integradas de la FCA. Profesores: Claudio Ortiz y Claudio Tarifa – Cátedra de Informática. Fecha: 16 y 18 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara.
- “VII Jornadas Integradas de la FCA – UNJU”. Coordinación para la Exposición de Stands de las distintas materias de la Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria en Sede Tilcara. 17 de Octubre de 2019.
- **Conversatorio Pueblo y Populismo Una perspectiva política para pensar América Latina. Organizado por la FHycS y el Instituto Rodolfo Kusch.** En la que participaron la Dra. Emilce Cuda y el Lic. Daniel González, realizado el día 22 de octubre en el aula de posgrado de la FHycS en San Salvador de Jujuy
- Charla “Valor Agregado en Vinos de Altura”. Profesores: Lic. Cristian Burgos e Ing. Susana Posada. Cátedra de Herramientas de la Calidad. Fecha: 29 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara.
- “Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria: Definición, Objetivos, Campo Laboral, Materias, Actividades de los Alumnos”. Profesora: Lic. Milena Sepúlveda Tusek. Coordinadora TUTPA. Fecha: 30 de Octubre de 2019. Jornada “Humahuaca Celebra la Universidad Pública” Organizadas por la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la UNJu en Humahuaca.
- Charla “La Biotecnología en tu Región...Llegó para quedarse”. Profesoras: Lic. Milena Sepúlveda Tusek – Cátedra: Postcosecha de Productos Agropecuarios. Lic. Mirta Agüero – Cátedra: Química. Fecha: 30 de Octubre de 2019. Sede: Tilcara. Fecha: 31 de Octubre de 2019. Sede: Humahuaca.
- Coordinación para el traspaso de 7 alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Lechería de la Sede LA QUIACA hacia la Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción

Agropecuaria por el cierre de la Carrera de Lechería en esa sede. Ambas carreras son dictadas por la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNJu.

- Entrevistas para difusión de la Carrera en Radio Azul – Tilcara. Radio Popular de San Salvador de Jujuy y Radio Universidad.

MEMORIA 2019 DEL LABORATORIO DE ARQUITECTURAS ANDINAS Y CONSTRUCCIÓN CON TIERRA. CONICET- UNJu.

El Laboratorio de Arquitecturas Andinas y Construcción con Tierra como parte del Instituto de Investigaciones sobre la Naturaleza y la Cultura “Rodolfo Kusch” ha desarrollado durante el último año distintas tareas de investigación, formación, extensión y Vinculación Tecnológica. En la actualidad el LAAyCT se compone de un equipo de 5 personas, con 2 investigadores de carrera del CONICET, 2 becarias doctorales y 1 becaria posdoctoral del mismo organismo, dentro de una conformación interdisciplinaria.

En lo referido a la investigación, el equipo de trabajo desarrolló sus propios proyectos en términos individuales, lo que incluye el trabajo sobre la producción de adobes en la Quebrada de Humahuaca, las territorialidades y arquitecturas en el área de Nazareno (provincia de Salta), el uso de las especies vegetales en la construcción con tierra en la región, el uso de estas técnicas de construcción en las políticas públicas de vivienda en la provincia y las prácticas de conservación de los patrimonios arquitectónicos construidos con tierra. En el laboratorio de materiales con el que se cuenta se caracterizaron decenas de muestras de suelos asociadas con diferentes proyectos.

En el marco de estas investigaciones se han desarrollado distintas acciones de vinculación tecnológica con organismos públicos como la Dirección de Patrimonio de la provincia de Jujuy y el Consejo Federal de Inversiones. En el primero de los casos se desarrollaron los relevamientos, diagnósticos y proyectos ejecutivos para la restauración de las Iglesias de Uquía y de Tabladitas, y se encaró el seguimiento de las obras de restauración de la Casa del Marques en Yavi. En todos los casos a partir de un trabajo conjunto con las comunidades locales. En cuanto al trabajo con el CFI se preparó el pliego de condiciones para las obras de restauración del Cabildo de San Salvador de Jujuy. En paralelo, junto con la Comunidad Aborigen de Rinconada se continuó con la construcción del prototipo de vivienda que se diseñó en forma participativa en años anteriores. El avance permitió contar con los cimientos completos y el comienzo de la mampostería de adobe. También se trabajó con la Organización Campesina de los Perilagos, en El Carmen, para el diseño participativo de la sede de la organización.

En lo relativo a la formación, se dictaron distintos cursos y talleres, y el equipo del LAAyCT tiene a su cargo el dictado de la materia Arte y Arquitectura Colonial, dentro de la Licenciatura en Turismo que se dicta en la Sede Humahuaca de la Universidad.