



III Congreso Nacional
de Extensión Universitaria

**"LA INTEGRACIÓN, EXTENSIÓN, DOCENCIA E INVESTIGACIÓN.
DESAFIOS PARA EL DESARROLLO SOCIAL"**

Santa Fe, 20, 21 y 22 mayo 2009



EDUCACIÓN POPULAR EN SEGURIDAD ALIMENTARIA COMO HERRAMIENTA DE SALUD PÚBLICA

Resumen:

Se propone reflexionar en dos sentidos: uno acerca de la adecuación del conocimiento científico a diferentes escenarios socioculturales y otro sobre el quehacer del docente. Se ha trabajado en la unificación y discusión de criterios acerca de las propias concepciones sobre educación y modelos de enseñanza, entendiendo que la educación y la enseñanza están íntimamente ligadas a la manera de entender la sociedad, las relaciones entre los actores sociales, la educación de adultos y el rol del docente capacitador.

A partir del reconocimiento de que existe una notable insuficiencia en las herramientas pedagógicas disponibles desde los ámbitos de educación formal y no formal para abordar adecuadamente la alfabetización de jóvenes y adultos en el área de la Seguridad Alimentaria, el punto de partida fue el trabajo directo con grupos directamente ligados a la producción de alimentos.

Mastrantonio, Guido; Zeintzeger, Pedro; González, M. Lourdes; Oldani, Karina; Yamul, Karim; Dulout, Mariana

Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPSA). Universidad Nacional de La Plata.

Contacto: mastra@biol.unlp.edu.ar



Introducción

La extensión universitaria es concebida muy en general como uno de los tres pilares fundamentales en la existencia de las Universidades Públicas, junto con la docencia de grado y postgrado y la investigación científica. Sin embargo, no existen criterios uniformes para la promoción, implementación y evaluación de las tareas de extensión, coexistiendo varios modelos que en la práctica son hasta divergentes.

Uno de los aspectos en donde la tarea extensionista tiene, y debe tener, una fuerte incidencia es en el abordaje de las problemáticas relacionadas a las políticas públicas. En un doble papel, la Universidad debe ser generadora de crítica profunda y fundamentada de las acciones que el Estado desarrolla en sus políticas de resguardo de los intereses comunes. Pero al mismo tiempo, y con la misma rigurosidad, debe ser capaz de diseñar, proponer y hasta implementar ideas que puedan resolver las falencias denunciadas.

Si la Universidad sólo es capaz de opinión y crítica, no sólo desconoce su pertenencia al Estado, sino que malversa su propia función como integrante creativo la sociedad en la que está sumergida. Y si su tarea se reduce a un asesoramiento acrítico, rápidamente se acomoda a una actitud de empresa consultora, desperdiciando la extensión como ámbito de formación creativa y de enriquecimiento de las tareas de investigación.

El Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria nace en el seno de la Universidad Nacional de La Plata, al identificar una vacancia muy grande en las políticas existentes para abordar la problemática de la sanidad alimentaria en los alimentos de consumo popular y un desconocimiento del papel de los trabajadores como factor activo y determinante. Al mismo tiempo, se reconoce que esta problemática es tanto más aguda mientras más marginales se encuentran los emprendimientos de producción. Pero al mismo tiempo la marginalidad promueve la creatividad, resignificando el papel del trabajador con oficio y de las organizaciones autogestionadas de trabajadores.

En general, tanto el Estado como el ámbito privado han descuidado, intencionalmente o no, la capacitación del trabajador como política preventiva de promoción de la salud pública, reduciéndola en la mayor parte de los casos a un entrenamiento de



operarios como condición necesaria para la satisfacción de los requerimientos de calidad de los alimentos que se producen. La concepción que se pone en juego en este esquema, es la predominancia de la idea del alimento como mercancía, como un producto de mercado que tiene un valor agregado. Y este valor estará íntimamente ligado a la manera en que se define calidad de este alimento. Y no es una excepción el encontrar que entre los parámetros de calidad, la sanidad no es el ítem más importante.

Es un hecho de la realidad que existe una incidencia muy grande de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) y esta incidencia está fuertemente asociada a la producción de alimentos que se elaboran fuera de los domicilios. Dada la importancia de la sanidad de los alimentos en la prevención de enfermedades agudas y crónicas, la capacitación de trabajadores que participan de los procesos de elaboración, debería entenderse como una de las herramientas más importantes durante las tareas que propenden a la inocuidad de los alimentos de consumo popular.

Diagnóstico

La capacitación de los trabajadores de las áreas de producción o servicios de los alimentos comenzó de manera sistemática como tendencia en diferentes países a partir de mediados de la década del ochenta. En nuestro país, se implementó en el Código Alimentario Argentino mediante la modificación de su artículo 21 en el año 2000. Esta norma de alcance nacional reglamenta la capacitación y acreditación de trabajadores relacionados a toda la cadena de producción de alimentos. En esta normativa se indican también los criterios mínimos para acreditar dicha capacitación. También en su reglamentación, se delega en las provincias la modalidad en la que se implementa dicha capacitación.

En el caso de la Provincia de Buenos Aires, la reglamentación se establece en el Decreto n° 821 del Ministerio de Salud (MinSalPBA). En ella se prevee la acreditación de Manipuladores de Alimentos a través de la emisión de la Libreta Sanitaria que implica entre otras condiciones la capacitación en temas de higiene de los alimentos. La Dirección de Capacitación en Seguridad Alimentaria es la dependencia responsable de la implementación en el ámbito provincial lo indicado por el artículo 21° del CAA. El mismo MinSalPBA divulga



en su página web los resultados de esta implementación en el ámbito provincial, informando tanto las nóminas de capacitadores habilitados, como de trabajadores capacitados. Estos resultados están actualizados hasta julio del 2008.

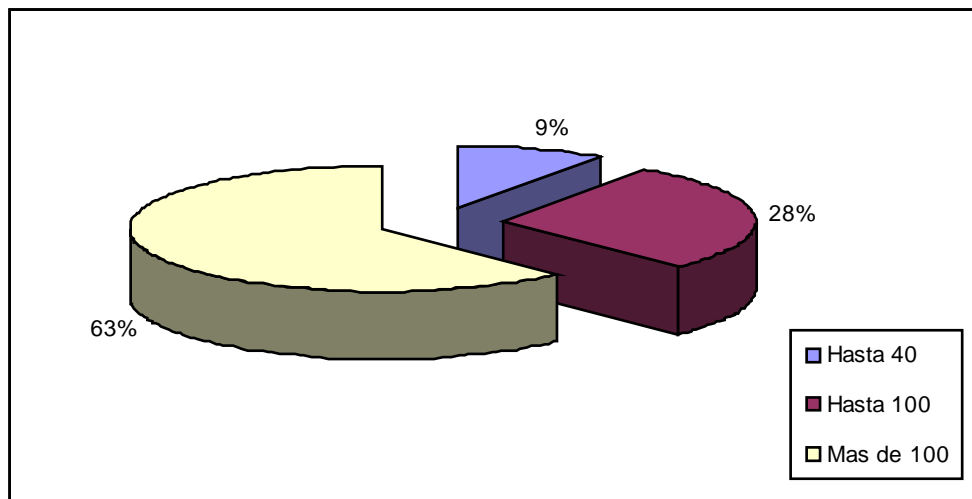


Figura 1: Distribución de los trabajadores capacitados y acreditados como Manipuladores de Alimentos en la PBA, distribuidos según el número máximo permitido en el curso al que accedió.

De dichos datos se desprende que, de 156 capacitadores registrados, sólo el 35% de ellos presenta actividad (presente o pasada). Así mismo, dentro de los capacitadores activos, un 66% de las capacitaciones han sido realizadas por cursos implementados desde el ámbito privado, considerando entidades y profesionales y sólo el 33% restante se han ofrecido desde instituciones estatales.

Para valorar la calidad metodológica de las capacitaciones, se puede tomar en consideración el número máximo de trabajadores que pueden ser admitidos en una actividad (curso, taller, etc.) por parte de un capacitador habilitado. Este valor constituye un índice aproximado de las consideraciones metodológicas asumidas por el capacitador en el momento de diseñar su prestación. En general, a mayor número de capacitados por curso, menor será la calidad educativa ofrecida.



En un análisis de los datos que se desprenden de lo informado por el MinSalPBA, se observa que más del 60% de los capacitados han accedido a actividades que consideran hasta más de 100 capacitandos por actividad. Por otro lado, menos de un 10% de aquellos accedieron a actividades en las que se considera un máximo de 40 personas (figura 1).

log(Número de trabajadores capacitados)

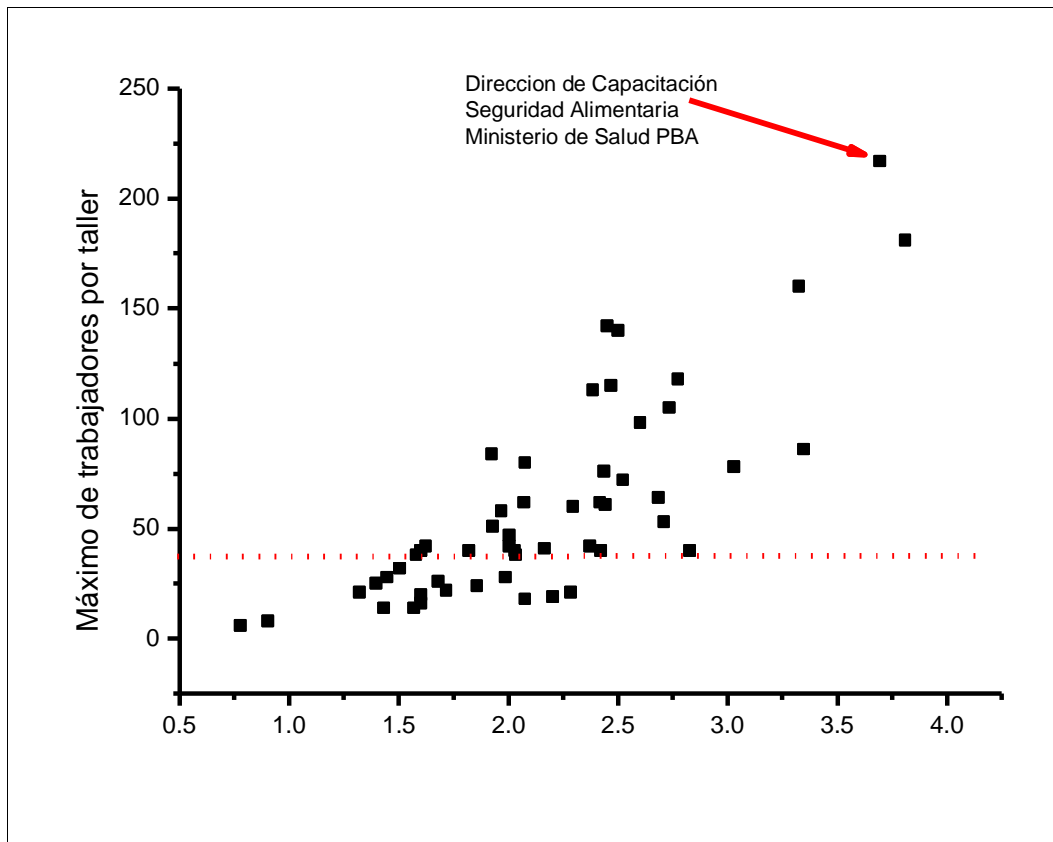


Figura 2: Distribución de los capacitadores habilitados en la PBA, en función del número de trabajadores capacitados a julio del 2008 y del número máximo de capacitandos admitidos por curso.

En la figura 2, se expone la relación existente entre la masividad de los capacitadores habilitados en la PBA (eje de las abcisas), en función de la calidad metodológica de las actividades ofrecidas por aquellos (eje de las ordenadas). La masividad de los capacitadores puede entenderse como un índice de actividad o de eficacia en la emisión de acreditaciones. Por otro lado, la cantidad máxima de trabajadores admitidos por



actividad puede entenderse como un índice inverso de calidad de las actividades ofrecidas: a mayor número de capacitandos admitidos por curso, menor calidad de la capacitación.

En principio, pudiese parecer que estos dos parámetros debieran ser siempre directamente proporcionales, tal como se observa en la figura 2. Sin embargo, es necesario reconocer que esta correlación constituye una elección metodológica por parte de la autoridad de aplicación. Esto es más evidente aún, considerando el lugar que en este gráfico ocupa el mismo MinSalPBA como capacitador. Es el mismo MinSalPBA quién promueve la masividad por sobre la calidad de las capacitaciones. Estos resultados hablan de un determinado modelo de trabajo respecto de la habilitación de trabajadores de los alimentos.

Cabe preguntarse:

¿Cuánto se capacita un trabajador que accede a un curso dictado en simultáneo para él y otros 70, 120 o más compañeros?

¿Cuál la verosimilitud de su habilitación como Manipulador de Alimentos?

Aún más:

¿Cuál es la garantía que este trabajador modifique sus conductas sanitarias respecto de su trabajo con los alimentos?

¿Cuál es el impacto de estas actividades de capacitación sobre la salud de la población?

Y finalmente:

¿Cuál es el respeto que por el trabajador y su oficio se ofrece en una capacitación masiva?

En otro plano, la experiencia muestra que la marginalidad, los contextos de pobreza y la exclusión de los circuitos formales de trabajo generaron estrategias sociales de supervivencia alejadas, en principio, de toda posibilidad de inserción en la economía formal del país, que sin embargo se han constituido en circuitos económicos de relativa relevancia.



Por esta razón, surgieron modalidades diferentes de asociación para la organización del trabajo autogestionado (fábricas recuperadas, cooperativas, asociaciones del trueque, etc.) y en los últimos años, en la medida que dichos emprendimientos se han ido consolidando, los distintos colectivos han requerido la formalización de sus actividades y su integración, al menos parcial a los marcos legales vigentes.

Pero los sistemas de capacitación implementados se encuentran, en general, totalmente alejados de estos ámbitos. El hecho que la mayor parte de los capacitadores activos provengan del ámbito privado, indica que las actividades de capacitación sean muy probablemente aranceladas o dirigidas a trabajadores amparados por sus empleadores (formalizados).

En estos varios sentidos es que el sistema de capacitación oficial que hoy está en marcha, ha demostrado más fracasos que éxitos. Los problemas más importantes derivan de dos cuestiones no resueltas. La primera tiene relación con no entender en toda su magnitud la capacitación de los manipuladores de alimentos como un problema de salud pública. La segunda se manifiesta en la improvisación que existe a la hora de desarrollar actividades de capacitación de adultos, con escasas herramientas metodológicas pertinente al área de la educación.

Objetivos

Se propone actuar en dos sentidos: uno respecto de la adecuación del conocimiento científico a diferentes escenarios socioculturales y otro sobre el quehacer del docente.

Se busca la unificación y discusión de criterios acerca de las propias concepciones sobre educación y modelos de enseñanza, entendiendo que la educación y la enseñanza están íntimamente ligadas a la manera de entender la sociedad, las relaciones entre los actores sociales, la educación de adultos y el rol del docente capacitador.

Finalmente, se pretende establecer criterios racionales para promover la capacitación de trabajadores del rubro de los alimentos en tanto tarea de promoción de la salud y como mecanismo de jerarquización del oficio del trabajador y sus organizaciones.



Metodología

A partir del reconocimiento de que existe una notable insuficiencia en las herramientas pedagógicas disponibles desde los ámbitos de educación formal y no formal para abordar adecuadamente la alfabetización de jóvenes y adultos en el área de la Seguridad Alimentaria, el punto de partida fue el trabajo directo con grupos de trabajadores involucrados en la producción de alimentos, formalizados o no.

Esta tarea se realiza integrando las herramientas disciplinares que se entienden pertinentes al problema. Esto implica la constitución de un grupo de docentes y egresados integrado por bioquímicos, veterinarios, antropólogos y licenciados en comunicación. Por otro lado, la dinámica del trabajo en el territorio permite y favorece la incorporación de estudiantes de estas mismas carreras, estableciendo un ámbito de formación extracurricular indelegable en otro tipo de actividad académica. Docentes, graduados y estudiantes fueron constituyendo el Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPESA).

Aunque en un principio las actividades estuvieron orientadas a trabajar en una nueva metodología de capacitación y aplicarla, paulatinamente se ha avanzado sobre la idea de trabajar en la capacitación de capacitadores, no sólo hacia el interior del Grupo, sino direccionando hacia potenciales capacitadores aportando en el fortalecimiento de dependencias estatales de tercer nivel (municipios, escuelas de formación de adultos) o entidades no estatales sin fines de lucro (sindicatos, organizaciones sociales).

Entre las actividades ejecutadas o en ejecución, se pueden mencionar:

- Curso de Extensión: Capacitación para Manipuladores de Alimentos, dirigido a operarios de establecimientos de elaboración de alimentos. Acreditado por el Departamento de Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP para ser dictado en la Ilustre Municipalidad de Avellaneda (1997).
- Curso de Extensión: Manipulación Segura de Alimentos, dirigido a integrantes de comedores comunitarios. Proyecto Mujeres Referentes: Encuentros de Capacitación



- de Organizaciones Sociales. Acreditado y financiado por la Escuela Superior de Trabajo Social, UNLP. (2002).
- Curso de capacitación docente: Alternativas Metodológicas para la Capacitación de Manipuladores de Alimentos, dirigido a estudiantes avanzados y graduados. Fac. Cs. Exactas y Naturales, Universidad Nacional de La Pampa (2004).
 - Habilitación como capacitadores y acreditadores de manipuladores de alimentos por parte del MinSalPBA, Registro n° 0085 (2005).
 - Proyecto de Extensión: Capacitación y asesoramiento en programas de autoalimentación juvenil – PROA”, dirigido a jóvenes con emprendimientos de elaboración de alimentos. Acreditado y financiado por la Secretaría de Extensión Facultad de Ciencias Exactas, UNLP (2005 – 2006).
 - Proyecto de Extensión: Capacitación básica para la producción segura de alimentos: articulación de programas y emprendimientos de sectores populares, dirigido a operarios de emprendimientos autogestionados de producción de alimentos: Acreditado y financiado por la Secretaría de Extensión UNLP (2007).
 - Proyecto de Extensión: Capacitación y seguridad alimentaria para emprendimientos colectivos de trabajo autogestionado, dirigido a emprendimientos autogestionados de producción de alimentos: Acreditado y financiado por la Secretaría de Extensión UNLP (2008).
 - Curso de actualización profesional: Educación de Adultos en Seguridad Alimentaria: Reflexiones sobre la práctica metodológica, perteneciente al Programa de capacitación y actualización docente UNLP (2009).
 - Proyecto de Extensión: Capacitación de manipuladores de alimentos en seguridad alimentaria. Acreditado y financiado por la Secretaría de Extensión UNLP (2009).
 - Ponencia en el II Congreso Internacional de Educación, lenguaje y sociedad: “Educación Popular de Trabajadores de los Alimentos” (2009).



En cuanto a la metodología didáctica que finalmente es implementada, en el desarrollo de talleres se hace coincidir la presentación teórica y práctica de los contenidos. De esta manera, el docente puede regular los grados de dificultad que pueda presentar algún tema específico para algún grupo en particular.

En una estructura relativamente flexible, se establecen grupos de no más de veinte personas con las que se trabaja en ocho sesiones alrededor de dos horas presenciales. Se comienza con un diagnóstico inicial y se continúa con conceptos generales de higiene, microbiología y toxicología prácticas. En temas sucesivos se trabaja con criterios de higiene personal, higiene de los locales de elaboración, higiene de herramientas, buenas prácticas de transporte, almacenamiento, servicio y preparación de alimentos y se concluye con generalidades de aspectos legales y enfermedades transmitidas por alimentos. Los ejes temáticos se organizan de lo general y más complejo a lo particular y se le da importancia a los trabajos prácticos.

El formalismo de la acreditación frente al Ministerio de Salud, obliga a una evaluación escrita final, calificada en el rango de 0 a 100. Se considera aprobado un capacitando que alcance o supere los 60 puntos (figura 4). Se aprovecha esta evaluación final como una última actividad educativa, en la medida que se entiende como una instancia colectiva de aprendizaje.

El enfoque de nuestro trabajo piensa en la educación como transformación social, desde una concepción constructivista: el sujeto a través de la propia experiencia interactúa con el conocimiento, lo practica y lo resuelve elaborando sus propias estrategias de adecuación. Al trabajar con adultos, el desafío más relevante es revertir ideas erróneas, muchas veces ligadas a la vida cotidiana y la falta de costumbre en el modelo de reflexión científica.

La idea central de los talleres consiste en propiciar la modificación en las conductas del trabajador, mediante la apropiación de conceptos científicos relativos a los fenómenos que existen en los ámbitos de producción de alimentos. Es decir, no se pretende abordar el conocimiento de los fenómenos como conocimiento en si mismo, sino en cuanto herramienta que permite asumir con criterios propios el oficio del trabajador de alimentos.



Para ello es altamente significativo no dejar pasar la oportunidad de que cada individuo exprese sus concepciones personales acerca de saberes previos relacionados con la inocuidad, la higiene u otros. De esta manera, el docente tiene facilitado el camino para la intervención oportuna y selección de la estrategia didáctica necesaria para la corrección.

Resultados y discusión

A la fecha, se han desarrollado materiales y herramientas tales como un Manual de Capacitación, un curso sistematizado en ejes temáticos, artículos de divulgación, organización de talleres y vínculos con diferentes organizaciones sindicales, territoriales, cooperativas y dependencias del Estado. Este desarrollo, con marcado sesgo interdisciplinario, permitió el intercambio continuo de experiencias, el análisis de los modelos de intervención docente y las modalidades personales. Esto ha facilitado el crecimiento de los docentes en herramientas y en alcance de las actividades.

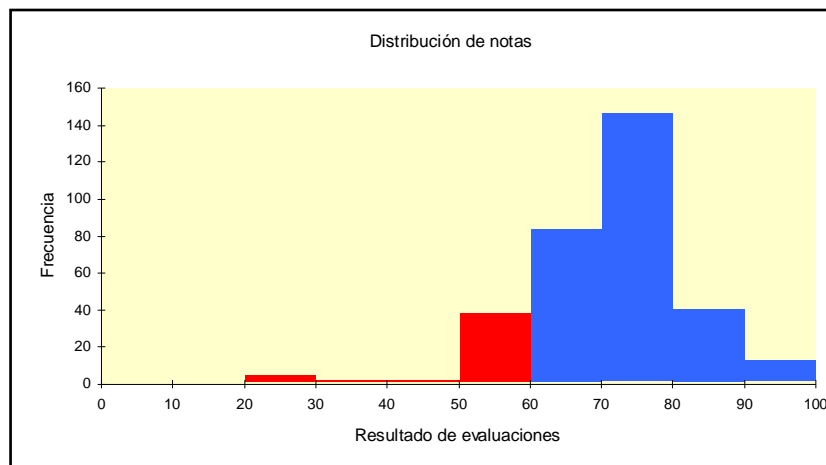


Figura 3: Resultado de las evaluaciones finales de los trabajadores capacitados desde el año 2005.

La implementación de los talleres ha ocurrido en ámbitos muy disímiles, tanto con trabajadores formalizados como de grupos autogestionados, fuera de los sistemas formales de producción. Los resultados pueden valorarse en principio por los resultados de las evaluaciones finales.



Se han generado vínculos con diferentes organizaciones sindicales, territoriales, cooperativas y dependencias del estado, entre las que se encuentran: Cooperativa El Tolosano (Fábrica Recuperada, La Plata), Cooperativa El Gauchito (Fábrica Recuperada, Mercedes, Pcia. de Corrientes), Comedor el Encuentro (Barrio Puente Fierro, La Plata), ONG Don Bosco (Berisso), Programa de Autovalimiento Juvenil (Proa, Ministerio de Desarrollo Social, Pcia. de Buenos Aires), Municipalidad de La Plata, Unión de Trabajadores Hoteleros, Gastronómicos y Afines de la República Argentina Seccional La Plata (UTHGRA), Asociación Nacional de Trabajadores Autogestionados (ANTA), Casa Olga Vásquez (La Plata).

Una parte de las actividades ha ido divulgándose desde Internet, lográndose comunicación con otros grupos de capacitación en la Provincia de Buenos Aires (<http://educacionpopularalimentos.blogspot.com>). Esta herramienta ha posibilitado promover la reflexión en torno a las metodologías utilizadas en la educación de adultos, siempre en el contexto propio de la seguridad alimentaria, la producción segura y el servicio popular de alimentos.

Esto ha significado un gran desafío en dos sentidos: uno relacionado con el análisis crítico hacia sus propias prácticas y el reconocimiento de preconcepciones disciplinares y otro, ligado a la reflexión y elaboración de nuevas estrategias según las necesidades surgidas en cada uno de los grupos donde se intervino.

El trabajo interdisciplinario, las reuniones regulares y el intercambio de experiencias han ido enriqueciendo la identidad del grupo, favoreciendo la posibilidad de establecer una metodología común hasta en sus detalles.

En todos los casos, la construcción del conocimiento a partir de la práctica directa con el material ha sido de mucha importancia. Por otro lado, no podemos minimizar el papel positivo del conocimiento previo aportado por aquel trabajador que colabora con su adecuada experiencia.

Conclusiones



De manera preliminar, se puede indicar que el trabajo interdisciplinario, el intercambio continuo de experiencias, el análisis de los modelos de intervención docente y las modalidades personales, han facilitado el crecimiento del Grupo en herramientas y en alcance de las actividades.

Pero más importante aún es que la multiplicación de talleres en contextos cada vez más amplios ha permitido concebir una metodología de trabajo que puede llegar a ser generalizable a todo grupo de trabajadores de los alimentos con o sin necesidades de acreditación, pero siempre con la intención de apropiarse del conocimiento de su oficio. Por otro lado, la metodología y la experiencia acumulada, podría transferirse a todo docente con pertinencia disciplinar que desee desarrollar su labor en contextos de educación popular.

Referencias

§ Acosta, R.S. aneamiento Ambiental e Higiene de los Alimentos. Editorial UNC (1999).

§ Aparicio, J.J.: "El conocimiento declarativo y procedimental que encierra una disciplina y su influencia sobre el método de enseñanza. Del Curso: Constructivismo y Educación. FLACSO Argentina. 2003.

§ Arango J. Alfieri A. Martínez, L. Garrote, N. Bertapelle, A. Seghesso, A. Bela, L. Sosa E. y Lapalma A. "Asistencia alimentaria institucional comunitaria a pobres, Rosario, Argentina". Rev Cubana Aliment Nutr 1999;13(2):98-103.

§ Carretero, M.: "Tropezando muchas veces en la misma piedra". Cuadernos de pedagogía, 67, pp. 10-12.

§ Código Alimentario Argentino (Ley 18.284).

§ Colls, S., Iaculutti, M.D: Competencia Laboral. Cap 3 pp 61 - 67: "Hacia una nueva concepción de la educación de adultos". México. (www.cinterfor.org.uy)

§ Feldman, D.: Ayudar a enseñar. Buenos Aires: (1999) Editorial Aique.

§ Fraga, A: La escuela Pública como expresión de la Educación popular. En Paulo Freire, Contribuciones para la pedagogía. Colección virtual de la CLACSO. 2007.

§ García Castaño, J; Pulido Moyano, R y Montes del Castillo, A: La educación multicultural y el concepto de cultura. Rev. Iberoamericana de Educación, N° 13.OEA.



§ Huertas, J. A: "Plantearse metas y motivos", en Cuadernos de Pedagogía, nº 289. 2001.

§ James F., Voss, J. y Carretero, M: "La adquisición de habilidades intelectuales y la comprensión de contenidos específicos". Construir y enseñar las Ciencias Experimentales. Buenos Aires: Aique – 1996.

§ Lengomín Fernández, M.E.: "Reflexiones sobre la educación sanitaria en higiene de los alimentos". Rev Cubana Aliment Nutr 1997;11(1):58-63

§ Neufeld, M.R; Thisted, J: Los usos de la diversidad cultural en la escuela: un balance al fin de tres años. Instituto de Ciencias Antropológicas. Facultad de Filosofía y Letras, UBA.

§ Paredes, S, Pochulu, M: "La Institucionalización de la Educación de Adultos en la Argentina". Universidad Nacional de Villa María, Argentina. Revista Iberoamericana de Educación (ISSN: 1681 – 5653).

§ Racovschik, G: La Escuela Pública: entre la Hegemonía y la Educación Popular. Universidad Nacional de Luján. 2005.

§ Santa Jiménez Acosta: "Métodos de medición de la seguridad alimentaria". Revista Cubana Aliment Nutr 1995;9(1).

§ Sierra, B. y Carretero, M.: "Aprendizaje, memoria y procesamiento de la información: la psicología cognitiva de la instrucción", en C. Coll, J. Palacios y A. Marchesi, Desarrollo psicológico y educación. II. Psicología de la educación, Madrid, Alianza, 1992; pp. 141-158.

§ Valdez, D. "La Didáctica aplicada: ¿ciencia aplicada o disciplina práctica? Problemas de aprendizaje / Problemas de enseñanza". Novedades Educativas, 128, Año XIII, Agosto 2001Cap 2: pp. 33 – 45.

§ Viedma Gil de Vergara, P. Concha Colomer R. y Lluís Serra M. "Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos". Revista Española de Salud Pública. 2000 (74) 299 – 307.