

X Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria

Encuentro Uruguayo de Extensión Universitaria

Montevideo, Uruguay
5 al 9 de octubre 2009

EL OFICIO DE PRODUCIR ALIMENTOS: EL TRABAJADOR Y SU ROL EN LA SALUD PÚBLICA

Pedro ZEINTZEGER (1,2); Mariana DULOUT(1); María Lourdes GONZÁLEZ (1); Karina OLDANI (1); Diego Karim YAMUL (1,2); Guido MASTRANTONIO (1,3)

(1) Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPESA). Universidad Nacional de La Plata. Argentina

(2) Facultad de Ciencias Veterinarias; Universidad Nacional de La Plata. Argentina

(3) Departamento de Ciencias Biológicas; Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de La Plata. Argentina

Contacto: mastra@biol.unlp.edu.ar

Resumen:

Una de las preocupaciones de la tarea extensionista debe ser la atención sobre las políticas públicas. En un doble papel, la Universidad será capaz de criticar profundamente al Estado y sus acciones estratégicas de resguardo de los intereses comunes. Al mismo tiempo, y con la misma rigurosidad, debe ser capaz de diseñar, proponer y hasta implementar las ideas que puedan ser alternativas para resolver las falencias.

Las políticas neoliberales de los 90, degradaron las estructuras sociales y productivas. Los oficios fueron desposeídos tanto de su jerarquía, como de sus mecanismos de reproducción: el trabajador especializado dejó de ser un actor relevante en las relaciones económico-sociales y al mismo tiempo, se desarticuló la cadena de capacitación maestro-aprendiz.

En el ámbito productivo y del trabajo, la idea del alimento como bien común y fuente de salud, fue desplazada por la concepción del alimento-mercancía. En la misma medida, la capacitación de los trabajadores dedicados a los oficios del rubro, fue transformándose en un “entrenamiento de operarios”, basándose en la búsqueda de la “calidad del producto”.

Sin embargo, en la práctica, calidad y sanidad de los alimentos o entrenamiento y educación de trabajadores, resultaron ser conceptos antagónicos.

En el presente trabajo se describe un diagnóstico del sistema de habilitación de Manipuladores de Alimentos que se implementa en la Provincia de Buenos Aires. Se da cuenta de como este sistema ha tendido a desdibujar la figura del trabajador como agente de salud, como productor de bienes de consumo popular y como protagonista de su propio oficio.

Como alternativa se ha concebido, diseñado e implementado en mediana escala, un método que recupera las concepciones constructivistas de la educación popular, redimensionando el papel de los trabajadores como constructores de su propio conocimiento.

Se describen resultados generales y estadísticas además de datos que, aunque siendo puntuales o anecdóticos, ofrecen una idea del impacto de estas actividades sobre sus destinatarios.

Se pretende aportar en la discusión sobre el papel del Estado en la implementación de los sistemas de capacitación y al mismo tiempo, revalorar a los trabajadores y su oficio como elementos esenciales de esta tarea.

<seguridad alimentaria> <educación popular> <manipuladores de alimentos>

Introducción

Sin profundizar en las causas, la capacitación de los trabajadores que intervienen en la producción de alimentos, como parte de las políticas preventivas respecto de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) asociadas a los alimentos de consumo popular, ha sido históricamente descuidada. En la mayoría de los casos, ésta se reduce al entrenamiento de operarios como condición necesaria para la satisfacción de los requerimientos formales 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.

El Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPESA) 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.

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.

Es la intención apuntar al trabajo en los sectores más vulnerables y marginados de los circuitos del mercado mas formalizado. En ellos no se accede con facilidad a recursos de capacitación ni a los recursos para la implementación de infraestructura necesaria. Unos y otros actúan sinérgicamente en el sentido que mientras se desconozcan las medidas de

infraestructura necesarias, éstas no aparecen como requerimientos, en tanto que la capacitación del trabajador obliga a establecer prioridades diferentes para la búsqueda de recursos de infraestructura. Esta relación es más importante en los emprendimientos autogestionados por los mismos trabajadores.

Papel de la sanidad en la calidad de producción de alimentos

Podemos describir tres tipos de motivaciones para la búsqueda de la sanidad en la producción de alimentos. Unas son las relacionadas a la búsqueda de aceptación de lo producido, apuntando a la jerarquización del trabajo, revalorizando el oficio del trabajador. En un segundo plano está el temor a las acciones punitivas, promoviendo el cumplimiento de las normas legales vigentes. La última motivación esta asociada al entendimiento de que el alimento es un bien que busca el bienestar de la comunidad y las buenas prácticas de producción o distribución buscan la salud de los habitantes.

Cada una de estas motivaciones tendrá prioridades definidas por el contexto en el que se realiza la capacitación y la producción de alimentos. Y por parte de las autoridades o los organismos capacitadores, la jerarquía elegida tendrá relación con el marco conceptual que se ubicará para establecer el control o la capacitación de los trabajadores y los establecimientos de producción de alimentos. Parte de la tarea de diagnóstico se relaciona con establecer una correcta jerarquía de estas prioridades.

En el mercado formal, priman los factores relacionados con las acciones punitivas del estado y con la calidad del alimento como producto. Esto es aún mas marcado mientras mas precario es el control estatal y las exigencias de mercado. Claramente, en la producción formal de alimentos de consumo popular, la variable precio de venta, atenta contra la calidad real de lo producido, de manera que la sanidad resulta ser la cualidad que primero se vulnera. En ausencia de control estatal o de regulaciones de mercado, lo que ocurre con frecuencia en la producción de alimentos de consumo popular de los mercados informales, los riesgos de

Evaluación y acreditación de capacitadores

En la Provincia de Buenos Aires existe un sistema implementado mediante Decreto N° 821 del Ministerio de Salud, que es el que reglamenta la normativa nacional. En esta reglamentación se establecen las condiciones a cumplir por parte del responsable técnico y los docentes de los cursos de capacitación, poniendo el acento en la incumbencia de los títulos en la higiene de los alimentos. Sin embargo, no hay ninguna indicación acerca de las condiciones necesarias respecto del entrenamiento docente necesario.

Las condiciones se refieren a la necesidad de implementar un programa Programa Mínimo, bajo presupuestos establecidos por el CAA. Además, en la práctica existe una convocatoria de trabajadores demandantes de la acreditación, pero sólo entre los que tienen capacidad de cubrir arancel ministerial. Esto es así porque aunque el CAA hace recaer responsabilidad de capacitación sobre los empleadores, en la práctica recae siempre sobre la voluntad de los capacitados.

De 156 capacitadores registrados en la Provincia de Buenos Aires, sólo el 35% de ellos presenta actividad. En esta actividad, sólo el 66% de las capacitaciones han sido realizadas desde el ámbito privado (entidades y profesionales) y el 33% restante desde instituciones estatales. Y en la mayoría, los requerimientos formales son cumplidos en escasas horas y en cursos con presencia masiva de trabajadores.

Cabe Preguntarse ¿en que medida 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? Y ¿cuál es la garantía que este trabajador modifique sus conductas sanitarias respecto de su trabajo con los alimentos?. Más en general, ¿cuál es el impacto de estas actividades de capacitación sobre la salud de la población? O ¿cuál es el respeto que por el trabajador y su oficio se ofrece en una capacitación masiva?

En el mismo sentido, tomando en consideración el entrenamiento formal que tienen los capacitadores, podemos observar que existe una tendencia a sobrevalorar los conocimientos teóricos y minimizar la importancia de los conocimientos prácticos. Nosotros hemos hecho algunas experiencias respecto a este tópico. Tomando grupos de capacitadores con formación profesional suficiente para cubrir los requerimientos como tales y evaluados respecto de los temas que cubren un taller de formación de manipuladores de alimentos, observamos en

general una tendencia a obtener buenas calificaciones (Figura 1), pero con una marcada diferencia en el rendimiento cuando se compara el desempeño en temas teóricos o en temas prácticos (Figura 2).

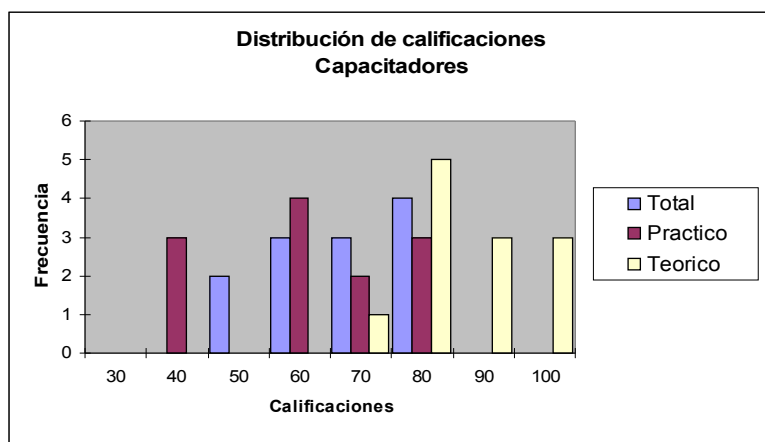


Figura 1: calificación de capacitadores para temas de inocuidad alimentaria, discriminados por contenidos teóricos y prácticos

En la Figura 1 se observa una distribución de las calificaciones individuales en un examen diagnóstico (sin preparación particular previa para un grupo de 12 capacitadores, profesionales veterinarios, agrónomos y químicos). Se observa una mayor dispersión y menor resultado para las preguntas prácticas. Este comportamiento es usual en grupos de profesionales motivados para la capacitación de trabajadores en temas de inocuidad alimentaria.

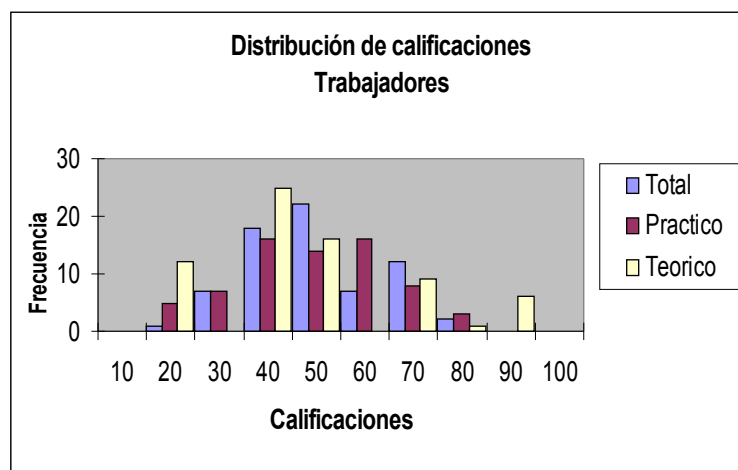


Figura 2: calificación de trabajadores para temas de inocuidad alimentaria, previo a un taller de capacitación.

Si repetimos la experiencia, pero en la evaluación preliminar de trabajadores que van a desarrollar una actividad de capacitación, observamos que el promedio de calificaciones es menor (figura 2), pero la relación teórico práctica se invierte (figura 3).

Esto indica que existe una manera diferente de abordar los conocimientos por parte de un trabajador de oficio y un capacitador profesional. Y sin calificar como superior a una o a otra forma, es evidente que esta situación encierra una dificultad real durante la capacitación de trabajadores, por parte de profesionales capacitadores, basada en la diferencia en las percepciones respecto de la teoría necesaria para abordar la tarea práctica (el trabajo de producción).



Figura 3: calificaciones comparativas de trabajadores y capacitadores, discriminadas por teoría y práctica.

Entonces, ¿hasta que punto el profesional capacitador es consciente de las variantes para el abordaje de los conocimientos empíricos? ¿Es suficiente con la preparación temática del profesional para poder incidir sobre las conductas del trabajador capacitado? Finalmente, en la acreditación del profesional capacitador, ¿es indispensable la aptitud metodológica con la que desarrolla su actividad?.

Actividades propuestas

Las tareas desarrolladas durante casi cinco años de trabajo transitaron por la idea de

ofrecer un modelo de abordaje de la problemática planteada que pudiera ser absorbida por parte del Estado. Tanto desde el punto de vista formal como desde la generación de herramientas validadas para la capacitación de colectivos de trabajadores. Ciertamente, la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos basada en la implementación de buenas prácticas de manipulación es una tarea relacionada a la salud. De hecho, las estructuras estatales, a nivel nacional provincial o municipal, dedicadas a estas cuestiones, dependen del área salud y no del área producción o trabajo. Sin embargo, en la práctica se implementan desde el punto de vista de la producción de alimento como mercancía.



Figura 4: Taller de capacitación de la Cooperativa El Tolosano, Fábrica Recuperada (2007).

Por otro lado, se debió considerar a la inocuidad en los alimentos como sólo uno de los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria. Se hizo necesario abordar la importancia de la tarea de los colectivos de trabajadores como parte de la procura de la seguridad alimentaria como un valor integral de la salud como derecho humano.

Al día de hoy, el Grupo ha capacitado a casi cuatrocientos trabajadores. Las

capacitaciones se han implementado en general mediante talleres teórico prácticos, utilizando durante su desarrollo los saberes previos existentes en los trabajadores de mas experiencia.

Por otro lado, se ha tratado de abordar al grupo de trabajadores como tal, favoreciendo el intercambio y la relación constructiva de manera de promover la relación maestro – aprendiz. Por ejemplo, se ha tratado de desdibujar la idea de la evaluación individual. Esto ha permitido enfocar a la jerarquización del oficio del trabajador de los alimentos como un agente de salud y como servicio público.



Figura 5: Capacitación de capacitadores. Docentes de escuelas Agrarias de la Provincia de Buenos Aires, 2009.

En la medida que se ha trabajado con colectivos de trabajadores más asociados a sectores informalizados de la economía, también llamados de la economía social, como fábricas recuperadas, cooperativas o emprendimientos vecinales o barriales, el proceso de capacitación siempre estuvo asociado al fortalecimiento de las organizaciones de trabajo autogestionado.

En forma complementaria se ha trabajado en la capacitación de nuevos capacitadores,

totalizando hoy alrededor de una treintena de nuevos capacitadores, tanto pertenecientes al Grupo como externo. Paulatinamente se ha logrado un cuerpo de ideas que permiten ofrecer una estructura de capacitación suficiente para propagar las ideas desarrolladas.

En la capacitación de nuevos capacitadores se intenta lograr una Reflexión sobre los contextos de educación popular. Se trata de poner el acento en la resignificación de los saberes de oficio, tratando de buscar el fortalecimiento de las dinámicas colectivas de capacitación y la promoción de la educación permanente como mecanismo posible.

En el último tiempo ha ido tomando fuerza la idea de la implementación de una Red de Educadores Populares en Seguridad Alimentaria, tomando como base los capacitadores que, en relación o no con nuestro Grupo, han trabajado en forma crítica respecto de las metodologías vigentes en el país. En primera instancia se pretende trabajar en una red que involucre a las Provincias de Buenos Aires y La Pampa.

Conclusiones

Durante el diseño de talleres de capacitación de trabajadores dedicados a la producción de alimentos, se ha logrado desarrollar una metodología que permite abordar la problemática poniendo el acento en una tarea relacionada a la salud de los sectores populares y a la jerarquización del oficio como tarea colectiva. En el caso de los emprendimientos autogestionados o relacionados a la economía social, la capacitación ha aportado en el fortalecimiento de dichas organizaciones.

Por otro lado, estas experiencias han ido cristalizándose en una metodología a transferir que, en una perspectiva de mediano plazo, pueda apuntar a la formación de una Red de Educadores Populares en Seguridad Alimentaria, como una herramienta de homologación de las experiencias de capacitación en salud pública.

Referencias

1.Colls, S., Iaculutti, M.D: Competencia Laboral.: “Hacia una nueva concepción de la educación de adultos” 3: 61 – 67. México (1999).

2. Dulout, M.; Zeintzeger, P; Mastrantonio, G. Educación popular de trabajadores de alimentos. II Congreso Internacional Educación, Lenguaje y Sociedad. General Pico, abril de 2009.
3. Fraga, A: La escuela Pública como expresión de la Educación popular. En Paulo Freire, Contribuciones para la pedagogía. Colección virtual de la CLACSO. 2007.
4. 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.
5. Lengomín Fernández, M.E.: “Reflexiones sobre la educación sanitaria en higiene de los alimentos”. Rev Cubana Aliment Nutr 1997;11(1):58-63
6. Mastrantonio, G; Zeintzeger, P; González, M.L.; Oldani, K.; Yamul, K; Dulout, M. Educación popular en seguridad alimentaria como herramienta de salud pública. III Congreso Nacional de Extensión, Santa Fe, mayo de 2009.
7. Racovschik, G: La Escuela Pública: entre la Hegemonía y la Educación Popular. UNLu 2005.
8. Viedma Gil de Vergara y otros. “Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos”. Rev. Esp. Sal.Pub. 2000 (74) 299 – 307.