



TITULO:

**CREACIÓN DE UNA CULTURA BROMATOLÓGICA EN MICROEMPREENDEDORES Y
AMAS DE CASA.**

Revalorización del conocimiento popular a través del aporte científico académico en la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.

EJE: Incorporación curricular de la extensión. Las prácticas de extensión en las carreras universitarias.

AUTORES: Ceresa, A.; Hiramatsu, T.; García Cardoni, M.; Ávila, A.J.; López, M.L.; Gentile, A.; Sanz, L.; Conesa, M.

REFERENCIA INSTITUCIONAL: Departamento de Economía, Política y Administración Rural Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo

**CONTACTOS: aleceresar@yahoo.com.ar
thiramat@fca.uncu.edu.ar**



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



RESUMEN

- **Título del proyecto:** Creación de una cultura bromatológica, a responsables de prácticas domésticas habituales, inspectores y microemprendedores.

Director/a del Proyecto:

Alejandro Mario Ceresa

- **De qué se trata (problemática que se busca atender):**

Disminuir los problemas de intoxicaciones y ETAs las que se producen en mayor medida, por falta de información sobre las contaminaciones cruzadas, la manipulación de los alimentos incorrecta y a veces falta de higiene en prácticas domésticas habituales.

- **Cómo se trabaja para atender el problema**

Mediante reuniones entre los responsables de los centros de integración comunitaria y de capacitación para el trabajo en 7 departamentos y el equipo extensionista para consensuar y planificar los distintos talleres de extensión.

A través de realizar actividades de formación mutua en talleres interactivos sobre las normas bromatológicas, de higiene y de manipulación de alimentos con microemprendedores, consumidores y personal que trabaja en locales de fabricación, envasado o expendio de alimentos.

Instruir y asesorar sobre los trámites de inscripción de productos y establecimientos a microemprendedores.

Prevenir a consumidores en general sobre los riesgos de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por los alimentos con la transmisión de saberes y hábitos de manipulación segura de alimentos.

- **Quiénes participan del equipo extensionista**

Quince extensionistas alumnos de Legislación bromatológica de la carrera de Licenciatura de Bromatología de la Facultad de Ciencias Agrarias

Cuatro licenciados en bromatología

Un comunicador social

Un sociólogo



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



- **Con quiénes se trabaja**

Inspectores y microemprendedores de Luján, La Paz, Santa Rosa

Amas de casa, celadores, microemprendedores de Godoy Cruz,

Microemprendedores de Maipú,

Estudiantes de escuelas de capacitación para adultos de San Martín y Godoy Cruz.

- **Qué se pretende lograr: (resultado esperado de la intervención)**

Que los actores focalizados realicen los talleres de intercambio para desarrollar el Interés en cuidar la salud como consumidores a través de las siguientes prácticas

Desarrollar la curiosidad por las causas de las contaminaciones, descomposición de alimentos, y la forma de evitarlo a través de cambios positivos en el trabajo que realizan

Prevenir problemas de salud provenientes de la falta de higiene o de manipulación de los alimentos.

Conocer y comprender a los diferentes actores de la cadena productiva y de manipulación de los alimentos.

Articular la formación científica de los alumnos de la carrera de Bromatología y Licenciatura en Bromatología con las necesidades de la sociedad.

Favorecer acciones sistemáticas de articulación con la docencia y la investigación

Estimular la formación del cuerpo docente en la problemática de la extensión

Favorecer la participación de estudiantes en los proyectos de extensión

Mejorar la difusión de las actividades de extensión dentro y fuera de la institución

Establecer y profundizar los vínculos interinstitucionales a través de mecanismos asociativos formales y perdurables con organizaciones del Estado y de la sociedad



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



DESARROLLO

Fundamentación

En las reformulaciones en curso del pensamiento económico social ha ingresado como tema central el del CAPITAL HUMANO. Mejorar el perfil de la población de un país es un fin en sí mismo y al mismo tiempo constituye una vía fundamental para alcanzar productividad, progreso tecnológico y desarrollo de la sociedad.

La nutrición y la salud son desde ya condiciones de base para el desenvolvimiento del capital humano.¹

Los resultados alcanzados durante el 2010 y primer semestre 2011 nos permiten destacar dos aspectos vitales:

La gran receptividad e interés mostrado por las personas que concurrieron a los talleres.

El reiterado pedido de continuar con estas actividades de concurrencia a los lugares barriales como ocurrió en Maipú, Lavalle, La Paz y Godoy Cruz durante 2010 y Capital San Martín y Santa Rosa.

Los problemas de intoxicaciones y las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) se producen en mayor medida a causa del factor humano. Por falta de información sobre las contaminaciones cruzadas, la manipulación de los alimentos incorrecta y a veces falta de higiene en prácticas domésticas habituales. Se trata de aportar a la prevención de la salud en general, realizando talleres interactivos a microemprendedores y amas de casa, en centros de capacitación laboral y centros de integración comunitaria. Se ha trabajado con los inspectores de la Municipalidad de la Ciudad de Mendoza y de Las Heras y público en general desde la Feria de Godoy Cruz en un proyecto de extensión en el 2008 y durante el 2009 se ha capacitado a todos los inspectores de la Municipalidad de Luján, se ha dado charlas en escuelas, jardines maternas, en centros de capacitación en acuerdos con la Municipalidad de Godoy Cruz y con dos centros de tercera edad en el Barrio La Favorita, conjuntamente con la Dirección del Adulto Mayor de la Municipalidad de la ciudad de Mendoza, se realizaron talleres interactivos. En 2010 se realizaron capacitaciones a inspectores de la Municipalidad

¹ Klisberg Bernardo. Más Ética, Más desarrollo. Pág. 29. Ed. Temas.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



de La Paz y Luján y múltiples talleres interactivos a microemprendedores de Centros de Capacitaciones Laborales en los Departamentos de San Martín y Godoy Cruz.

Consideramos importante interactuar con la población en general sobre los criterios de prevención y riesgos por enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), intercambiando lenguajes diferenciados para distintos sectores de la población (amas de casa, microemprendedores urbanos, rurales, de tercera edad, etc.) con el objetivo de que se sientan más seguros cuando realizan las tareas de manipulación de alimentos, y formar criterios conjuntos cuando lo hacen. Además, al mismo tiempo, los extensionistas aprenden de los distintos tipos de población, en algunos casos realizando la manipulación en sí con los interesados (técnicas de higiene de mesadas, lavado de manos, de utensilios que se va a utilizar, adecuación de la vestimenta para los manipuladores como uso de delantal, pañuelo para el cabello, etc., amasado, sugerencias de enriquecimiento por algunos componentes, utilización de alternativas en caso de personas con ciertos limitantes en la alimentación, etc.) y en permanente diálogo que guían hacia los temas más demandados y con sus preguntas instruyen sobre los lenguajes que se debe utilizar. Es decir, que siguiendo el concepto de alfabetización cultural, el aprendizaje es mutuo y cuanto mayor sea la diversidad, mayor será el beneficio para la comunidad intervenida y los extensionistas de la Universidad.

Este proyecto de extensión, en concordancia con el plan estratégico de la Facultad de Ciencias Agrarias, asume el desafío de conjugar la excelencia académica y el compromiso social, como uno de los ejes de la política educativa de la Universidad. Reconoce a la sociedad en todas sus dimensiones, es decir desde su complejidad, diversidad de actores, problemáticas y demandas ya que la capacitación para la prevención y los microemprendimientos persigue la inclusión social. Entendemos que las actividades de extensión implican un espacio de diálogo e interacción socio-cultural donde el conocimiento se recrea y modifica en su articulación con la sociedad, sobre todo porque en la curricula actual de Bromatología y Licenciatura en Bromatología, la formación humanística y social es casi nula.

Se intenta realizar un aprendizaje de lo social tanto en el desarrollo de experiencias de intervención como en los espacios curriculares de las dos carreras, como son Administración de Empresas Agroindustriales y Gestión de la Calidad (Carreras de Licenciatura en Bromatología) y Legislación Bromatológica y Ética Profesional (Carreras de Bromatología y Licenciatura en Bromatología) con la participación de Ingenieros Agrónomos,



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Bromatólogos, un Sociólogo, estudiantes de las dos carreras involucradas, graduados y un no docente, propiciando una cultura del compromiso social.

Objetivos generales

- Prevenir problemas de salud provenientes de la falta de higiene o de manipulación de los alimentos.
- Conocer y comprender a los diferentes actores de la cadena productiva y de manipulación de los alimentos.
- Articular la formación científica de los alumnos de la carrera de Bromatología y Licenciatura en Bromatología con las necesidades de la sociedad.
- Favorecer acciones sistemáticas de articulación con la docencia y la investigación
- Estimular la formación del cuerpo docente en la problemática de la extensión
- Favorecer la participación de estudiantes en los proyectos de extensión
- Mejorar la difusión de las actividades de extensión dentro y fuera de la institución
- Establecer y profundizar los vínculos interinstitucionales a través de mecanismos asociativos formales y perdurables con organizaciones del Estado y de la sociedad

Objetivos específicos

- Realizar actividades de formación mutua en talleres interactivos sobre las normas bromatológicas, de higiene y de manipulación de alimentos con microemprendedores, consumidores y personal que trabaja en locales de fabricación, envasado o expendio de alimentos.
- Instruir y asesorar sobre los trámites de inscripción de productos y establecimientos a microemprendedores.
- Prevenir a consumidores en general sobre los riesgos de intoxicaciones y enfermedades transmitidas por los alimentos con la difusión de saberes y hábitos de manipulación segura de alimentos.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Destinatarios

Los destinatarios son adolescentes, adultos y adultos mayores. Es una información que es necesaria tanto para el analfabeto como para el universitario. La experiencia ha demostrado que las preguntas son distintas pero el grado de interés es idéntico aunque cambien totalmente el nivel educativo del destinatario. La situación sanitaria y de vivienda varía según la población, ya que hay destinatarios de centros urbanos medios, marginales y rurales. La situación ocupacional también varía, ya que entre los destinatarios se encuentran desocupados, subocupados o profesionales. Aproximadamente 300 destinatarios.

Localización

La localización abarca poblaciones urbanas y rurales . Se trabaja en los siguientes Municipios de la Provincia de Mendoza; Luján, Godoy Cruz, Ciudad de Mendoza, Maipú, Lavalle, San Martín, Santa Rosa, y La Paz.

Impacto esperado en el medio

Crear conciencia del valor de la inocuidad de la alimentación en la salud, en la sociedad y en el sistema político y administración estatal.

Mejorar el comportamiento del consumidor y los microemprendedores dedicados a la elaboración de alimentos, en cuanto a manejo de los alimentos antes de consumirlos, para prevenir intoxicaciones alimentarias mediante la revalorización de las prácticas adecuadas, que se han ido perdiendo en los hogares y pequeños negocios.

Formarlos en el rol de extensionistas para multiplicar el impacto de la transferencia en el contexto donde se desenvuelven cotidianamente.

Entrenar a los alumnos en el aprendizaje de los conocimientos extra universitarios a través de la observación de la realidad social en la cual impactan los temas bromatológicos, en la construcción de conocimientos compartidos y en la reflexión de la pertinencia de los saberes académicos impartidos por las carreras de Bromatología y Licenciatura en Bromatología en la realidad social, capacitándolos para utilizar distintos discursos según el destinatario al que deben comunicar.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Diálogo de saberes:

Académicos:

Exponer desde el punto de vista científico, las normas bromatológicas y de higiene de los alimentos, las causas de intoxicaciones y las enfermedades transmitidas por los alimentos, cuales son las medidas de prevención probadas científicamente , y que entendemos por alimentación sana.

Saberes comunitarios:

Favorecer la explicitación de las prácticas cotidianas, los criterios y creencias que aplican en sus tareas habituales, la comunicación de los problemas con los que se enfrentan, sus experiencias, y los saberes consuetudinarios que ellos aplican .

Diálogo de saberes: ¿Qué conocimientos encontramos en la comunidad? ¿Se pudo articular el conocimiento académico con los saberes populares? ¿Qué conocimientos disciplinares se pusieron en juego en la ejecución del proyecto?
¿Se produjeron conocimientos nuevos? ¿Cuáles?

Reflexiones sobre la práctica:

En los diferentes grupos nos hemos encontrados con muchas personas que poseen saberes adquiridos por la práctica y capacitaciones anteriores, con los cuales se pudo articular el conocimiento académico puestos en juego en las siguientes temáticas

Aplicación de técnicas para detectar evidencias claras de alimentos contaminados
Aplicación de técnicas de manipulación para evitar contaminaciones que provoquen intoxicaciones

Aplicación de técnicas para evitar la degradación y descomposición de los alimentos

A todos los grupos les interesó validar sus saberes prácticos

En todos estos conocimientos disciplinares aparecieron en forma concomitante los saberes populares que en ningún caso se contraponen con los saberes académicos. Es un saber surgido de la experiencia concreta que enriquece desde la práctica al saber académico.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Resumiendo como conocimiento nuevo es la ampliación de cada uno de los saberes con la perspectiva práctica de un lado y conceptual del otro.

Trabajo con las organizaciones: ¿Cómo participan las organizaciones en el proyecto?
¿Qué obstáculos y facilitadores han encontrado en el vínculo con las organizaciones?
¿Cómo ha sido la recepción del proyecto en la comunidad?

En este segundo año se han solucionado los problemas de coordinación
Han prestado toda la colaboración respecto de la convocatoria de la gente y la afectación de infraestructura y han solicitado la continuidad en el tiempo de estas prácticas

La recepción del proyecto ha sido muy positiva

Formación: ¿Cómo ha contribuido la ejecución del proyecto en el proceso de enseñanza aprendizaje?

Las 15 extensionistas y los dos extensionistas que han estado en el diseño y ejecución de las prácticas, con el desarrollo del proyecto de extensión se han descubierto en la práctica de aprender desde interlocutores no formales y en la brecha existente entre el conocimiento adquirido y el realmente aplicable.

Además hemos percibido un caudal de conocimientos que no están en la carrera y que pensamos que debería estar, como la propia extensión, espacios curriculares que los formen para interactuar socialmente, ya que la carrera de Bromatología y Licenciatura en Bromatología es muy técnica y si bien se prepara al egresado con una formación básica muy firme, no tienen muchas oportunidades de aprender a interactuar con distintos estamentos de la sociedad.

Actores sociales, institucionales

Los actores sociales son microemprendedores y amas de casa con los que se puede establecer contacto a través de Municipios en los Centros de Integración Comunitaria y a través de los centros de Capacitación laboral que funcionan en las escuelas. También el cuerpo de inspectores de las Municipalidades de Luján de Cuyo y La Paz.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Centros de Integración Comunitaria

- Municipalidad de la Ciudad de Mendoza, Dirección de Acción Social – División del Adulto Mayor: En el 2011 se continuó con estas actividades. Se ha llevado a cabo un programa de cinco encuentros con los adultos mayores del Centro de Integración Comunitaria N° 1 de la ciudad de Mendoza, donde primero se consensuó qué actividades se realizarían, luego se planificó conjuntamente y se realizaron capacitaciones y una elaboración de panificados. Finalmente se realizó la evaluación mutua de todo el programa. Se espera repetir en el Centro de Integración Comunitaria que se está construyendo en el B° La Favorita.
- Municipalidad de Godoy Cruz, Departamento de Promoción Económica: se realizaron capacitaciones a distintos sectores de la población, ofrecidas a través de la Oficina del Trabajo, abiertas a todo público. Fueron charlas de prevención de ETAs, higiene y manipulación básicas de alimentos, y concurren celadores, amas de casa, microemprendedores y algunos docentes de nivel primario y secundario. También a través de este municipio se han realizado numerosas capacitaciones en escuelas de capacitación laboral de adultos, donde la Directora ha recogido con entusiasmo nuestra propuesta y se organizaron talleres interactivos con prácticas de manipulación de alimentos.

Capacitación a Inspectores

- Municipalidad de La Paz, Departamento de Bromatología: en 2010 se ha brindado un curso de tres encuentros de tres horas cada uno a los inspectores y luego una charla a microemprendedores de la zona. Están previstas dos charlas en el mes de agosto de 2011, aprovechando la ocasión de festejarse el aniversario de la creación de este municipio.

Centros de Capacitación laboral

- Centro de capacitación laboral de adultos en San Martín: en 2010 se realizaron varios cursos de tres encuentros cada uno, para distintos destinatarios como estudiantes de auxiliares de cocina, gastronómicos y estudiantes para mozos y mozas, con asesoramiento mientras realizan las actividades en la cocina, pues



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



realizan las prácticas en la misma escuela. En 2011 se realizaron otros talleres interactivos y se están proponiendo nuevos.

- Escuela rural de Maipú: en 2010 se han brindado charlas sobre conservas a padres de escuelas primarias rurales de esta zona, donde la población es muy humilde y ávida de saberes para mejorar sus prácticas artesanales de producción de alimentos. Durante 2011 se realizaron talleres de producción de conservas con los niños de la escuela, en un proyecto conjunto con la directora.

Otros

- Escuelas Albergue de Lavalle: se ha concurrido a la Escuela de San Miguel de Los Sauces en 2009/2010, donde se brindó un curso de manipulación de alimentos y prevención de ETAs a todo el personal de cocina de la escuela, que se encargan de la alimentación de la escuela primaria que permanecen diez días y luego a continuación los de la escuela secundaria, que permanecen cuatro días y concurrió el personal de otras dos escuelas albergue de la zona, del Retamo y Lagunitas. En 2011 encontramos que el estado había capacitado a todo el personal de escuelas albergue con cursos de manipulación, por lo que iniciamos tratativas con microemprendedores que reciben turistas en Asunción, en la zona de secano de Lavalle ofrecen además de cabalgatas, artesanías, las comidas típicas, por lo que están interesados en los temas bromatológicos.

Acciones

Las instituciones participan en la toma de decisiones ya que son las que indican la demanda, se consensúa qué actividades se realizará, en la programación, en la propuesta de nuevas actividades, etc. Los distintos actores que realizan la gestión de los municipios y de las escuelas, son quienes enfrentan diariamente los múltiples y complejos problemas sociales de sus poblaciones, quienes se interesan y entusiasman cuando descubren que los docentes y estudiantes de la Universidad vienen hacia ellos, hay un gran número de personas que están ávidos de novedades, de conocimiento, espacios donde debatir y compartir preguntas y dudas que se les ha presentado en sus tareas habituales.

Los actores son autoridades de municipios, inspectores, microemprendedores en permanente diálogo con los inspectores, autoridades de escuelas, padres de escuelas rurales,



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



microemprendedores cuyos hijos concurren a esas escuelas rurales, población heterogénea de escuelas de capacitación para adultos, donde también hay microemprendedores, etc.

Las actividades son extensiones con distintos formatos: charlas, asesoramiento mientras se manipula alimentos, instrucciones en la documentación, etc.

Con los actores, se acuerda el cronograma de talleres a microemprendedores, reuniones entre integrantes del equipo para preparar los talleres según los temas, actividades, preparación del material. Con las escuelas rurales las autoridades invitan a los padres a concurrir a la escuela y se planifican cronogramas de encuentros. Con las escuelas de capacitación laboral se planifica con autoridades y docentes de la escuela para acordar temas, actividades, días y horarios. Las evaluaciones de la marcha del proyecto se realiza con un formulario breve donde cada asistente opina sobre la actividad desarrollada y los temas que le interesaría, en reuniones con autoridades y docentes de las escuelas y con los gestores de los municipios, quienes opinan sobre la tarea que se lleva a cabo.

Sostenibilidad de las acciones a futuro

La continuidad en el tiempo y la autogestión se realiza por la reproducción de la práctica y los conocimientos y experiencias adquiridas, y también la multiplicación de este conocimiento, ya que cada asistente a los talleres es responsable de un microemprendimiento y portador de medidas de prevención hacia sus familiares, amigos, conocidos para prevenir e informar sobre las enfermedades que pueden transmitir los alimentos si no se realiza un manejo correcto, sobre los riesgos de las contaminaciones cruzadas, etc. Además consideramos a cada consumidor como responsable y multiplicador de saberes universales, que son necesarios para toda la sociedad.

Estas instituciones y organismos buscaron la forma de capacitarse, el encuentro con la Universidad ha sido uno de los caminos que encontraron, pueden por autogestión encontrar alguien que los capacite entre otras relaciones, puede alguien que tome la posta capacitar a su vez, los microemprendimientos son actividades que se buscan por tradición, cuando no se cuenta con un trabajo satisfactorio. Entendemos que es mucha la población que trabaja en este sector económico (producción de alimentos en pequeña escala) y la prevención es una forma de buscar sostenibilidad en el tiempo.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA





**XI CONGRESO
IBEROAMERICANO
DE EXTENSION
UNIVERSITARIA**

**INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL**

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA

