

# SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CONTEXTOS INSTITUCIONALES DE REINSERCIÓN SOCIAL

Integración extensión, docencia e investigación.

Viviana Piergiacomini<sup>1</sup>, Guido Mastrantonio<sup>2</sup>, Mariana Dulout<sup>3</sup>, Jesús Heneyni<sup>4</sup>, Daniel  
Zambaglione<sup>5</sup>, Pedro Zeinsteger<sup>1</sup>

1. Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata. Calle 60 y 118 s/n.  
(1900) La Plata, Buenos Aires.
2. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, La Plata, Buenos Aires.
3. Colegio Nacional Rafael Hernández, UNLP, La Plata, Buenos Aires.
4. Unidad Penitenciaria N° 1, Lisandro Olmos. La Plata, Buenos Aires.
5. Facultad de Humanidades, UNLP. La Plata, Buenos Aires.

E-mail: [pzeins@fcv.unlp.edu.ar](mailto:pzeins@fcv.unlp.edu.ar)

[vpier@fcv.unlp.edu.ar](mailto:vpier@fcv.unlp.edu.ar)

## INTRODUCCIÓN

La educación es un derecho universal que en Argentina está garantizado por el Estado a través de su Constitución. De hecho, el sistema educativo argentino en sus tramos primario, secundario y universitario, aunque todavía merece críticas constructivas y mejoras, es uno de los más inclusivos de Latinoamérica. Pero de manera más general, deben incorporarse en el concepto de educación como derecho, todas las instancias de capacitación y formación relacionadas con las aptitudes individuales y colectivas para el buen vivir (Sumak Kawsay), al decir del decálogo ancestral americano.

Por esto, es válido observar las instancias de formación no formal, que no necesariamente concluyan con la emisión de una acreditación de conocimientos o habilitación de oficios, por no ser la cuestión fundamental. Estos ámbitos constituyen una fuente importante de aptitudes por parte de los sectores más vulnerables de la población. Y es justamente en aquellos sectores en donde la educación formal no satisface la necesidad de acceder al

conocimiento y aptitudes. El problema no se reduce a la falta de recursos (materiales y humanos), sino también a la carencia de diseños curriculares adecuados a los contextos. El ejemplo extremo se da en comunidades de pueblos originarios, en las que se imponen currículas universales que poco consideran las particularidades culturales de la gente. Pero también en esos ámbitos cobran relevancia las herramientas no formales de educación, ofrecidas por la propia organización de estas comunidades. La aplicación de currículas con diseños que no están adecuados a los diferentes contextos, es lo que impide a vastos sectores de la población acceder sin dificultades a la educación de manera adecuada.

Dentro de la educación no formal, abordamos la escasez de instancias genuinas de formación laboral para el adulto. Y en particular los temas relacionados a la producción de alimentos. Éstas siempre se han concebido como la capacitación de operarios que desarrollan su actividad en marcos formalizados. La incorporación en el Código Alimentario Argentino, (Artículo 21° modificado 2001) en lo que hace a la obligación de la acreditación de los trabajadores en contacto con alimentos en la higiene de los alimentos, tiene ese sentido. El diseño de la norma, concebido entonces para su aplicación en establecimientos regularizados y para trabajadores en blanco, concluye en enormes dificultades para su aplicación en trabajadores no formales o de establecimientos no comerciales, que son la mayoría. En consecuencia, se fracasa en uno de los propósitos: salvaguardar la salud de la población desde las acciones preventivas. Los más agredidos por esta situación terminan siendo los sectores más desprotegidos.

Es con estas premisas que nos dedicamos a la problemática de la capacitación de personas privadas de su libertad que desarrollan su vida en Unidades del Servicio Penitenciario (USP). Sujetos de múltiples exclusiones, suman a la marginación sociocultural de origen de la mayoría de ellos, la de sus trayectos de vida. La cárcel es un estigma casi indeleble para quien ha transitado el sistema y tiene que construir su reinserción en la sociedad. Sabiendo que el encarcelamiento no debe sumar la privación al derecho de la educación, aún continúa siendo un estado de vulnerabilidad. Es así que el derecho a la educación básica, media, formación laboral y universitaria, todas consideradas promotoras de la integración social, deberían estar fuertemente apoyadas para fortalecer el sistema. En definitiva, el abordaje educativo de los internos condicionará fuertemente las posibilidades de reinserción social, donde la Universidad deberá cumplir un papel trascendental en esta misión, a través de actividades de Extensión Universitaria.

La articulación de la educación y la formación para el trabajo deben ser ejes vertebradores de la política educativa para las USP. Las capacitaciones en grupos reducidos de internos con un bajo nivel de conocimientos sobre temas que los afectan en forma particular como la salud, es un buen medio para un aprendizaje significativo que les permita una mejor calidad de vida. Para disminuir la vulnerabilidad frente a las enfermedades propias de ambientes de convivencia obligatoria, se hacen necesarios los conceptos teóricos y prácticos para su prevención. Las cocinas y comedores de las USP constituyen un punto esencial en cuanto a la prevención de la transmisión de agentes infecciosos vehiculizados por alimentos. En particular la capacitación en seguridad alimentaria; esta población configura un grupo vulnerable frente a enfermedades propias de ambientes de convivencia obligatoria, para la cual se hace necesaria la adquisición de conceptos teóricos y prácticos sobre prevención. Las cocinas y comedores de las instituciones carcelarias constituyen un punto vulnerable en cuanto a la prevención de la transmisión de agentes infecciosos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), que pueden ser vehiculizados cuando son preparados sin respetar las técnicas de elaboración y buenas prácticas de manufactura (BPM). Por otra parte, los oficios relacionados con la manipulación de alimentos pueden ir asumiéndose como alternativas laborales posibles y la capacitación específica actuará jerarquizándolos.

Como parte de la comunidad y frente a una demanda legítima, la Universidad Nacional de La Plata cuenta con profesionales de diversas áreas con idónea formación para capacitar a este grupo de personas, en lo que hace a la valoración de derechos como la salud y la adquisición de capacidades prácticas para la futura reincorporación laboral.

El Grupo de Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPESA) está conformado por estudiantes y docentes universitarios pertenecientes a distintas unidades académicas de la Universidad Nacional de La Plata: Ciencias Veterinarias, Licenciatura en Bioquímica, Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Licenciatura en Biotecnología, Licenciatura en Antropología, y Periodismo. Con 30 estudiantes y 10 docentes universitarios extensionistas, desarrolla actividades de extensión y voluntariado universitario, destinadas a grupos que requieran capacitación en la preparación correcta y segura de alimentos destinados al consumo personal, expendio en comercios, y también en aquellos lugares donde se preparan alimentos para sectores de la población más necesitados (copas de leche, comedores barriales, etc.)

En el presente trabajo se presentan las actividades realizadas hasta la fecha en el marco del Proyecto de Extensión "Seguridad alimentaria en contextos institucionales de reinserción social" que prevé la capacitación de internas e internos de distintas Unidades Penitenciarias (UP) de la Ciudad de La Plata y zonas de influencia.

## DESARROLLO

El cronograma de desarrollo de las actividades se enmarcó en la normativa existente sobre la *capacitación primaria del personal involucrado en la manipulación de alimentos, materias primas, utensilios y equipos* (Resolución Conjunta 29/2000 SPyRS y 171/2000 SAGPyA, incorporado al Artículo 21° CAA). Dentro del temario propuesto se contemplan dos instancias de evaluación (diagnóstica y final), y los temas a tratar incluyen principios sobre microbiología (crecimiento microbiano, microbios benéficos y patógenos, su control), conceptos de higiene personal y de los establecimientos, servicio de alimentos, aspectos referidos a la obtención de la libreta sanitaria y una charla especial sobre enfermedades transmitidas por alimentos y zoonosis, síndrome urémico hemolítico y enfermedad celíaca. Se buscó con esto otorgar las herramientas teóricas y prácticas necesarias para mejorar las condiciones de higiene durante la manipulación y el servicio de los alimentos, involucrando directamente a los internos integrantes del personal de cocina y comedor, y haciendo extensiva la participación al resto de los internos.

En el material pedagógico se incorporan elementos de comunicación gráfica que complementan y aclaran conceptos que, explicados sólo desde lo técnico, no permitirían claridad. Algunos de ellos se prepararon para grupos en los cuales los capacitandos presentan diferentes grados de alfabetización. Se utilizan medios audiovisuales para el desarrollo de las clases, que permite la explicación mediante imágenes de conceptos teóricos de diversa complejidad. Para reforzar estos últimos, se desarrollan trabajos prácticos referidos al correcto lavado de las manos, el cultivo de colonias bacterianas en placas de agar para demostrar la diferencia entre manos lavadas y no lavadas, la observación macro y microscópica de parásitos peligrosos que pueden estar presentes en los alimentos y el aprendizaje del uso de termómetros gastronómicos.

Se dictaron dos cursos-talleres a finales de 2010 e inicios de 2011 destinados a internos alojados en la Unidad Penitenciaria N° 1 de Lisandro Olmos, de la Ciudad de La Plata. El grupo en particular estuvo conformado por jóvenes cuyas edades estuvieron comprendidas entre los

18 y 21 años pertenecientes al pabellón de jóvenes-adultos, cuyas características se establecen en el artículo 197 de la Ley N° 24.660.

De un total de 40 participantes, 24 internos concluyeron satisfactoriamente con las actividades, y obtuvieron el certificado de Manipulador de Alimentos. El resto de los participantes no concluyó los cursos-talleres debido en general a cuestiones particulares sobre su condición (traslados, comparendos, recuperación de la libertad, etc.), que tuvieron lugar durante el desarrollo de las clases.

En lo que va del año 2011 se han capacitado también a 10 internas pertenecientes a la UP N° 33 de Los Hornos, La Plata, que corresponde a internas embarazadas y que dan a luz a sus hijos dentro de la UP, permaneciendo el niño o niña con su madre hasta la edad de 4 años.

Cada curso-taller tuvo una duración de 6 encuentros de 3 horas semanales, contabilizando un total de 18 horas presenciales. En el dictado de las clases participaron estudiantes y docentes pertenecientes a las facultades de Ciencias Veterinarias, Ciencias Exactas y Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de La Plata. Los participantes fueron evaluados inicialmente con una consigna diagnóstica, destinada a relevar información que pudiera resultar importante para el desarrollo de las clases; y una evaluación final necesaria para la acreditación del curso-taller.

Además de las Unidades Penitenciarias, se prevé para un futuro próximo trabajar con el Patronato de Liberados de la Provincia de Buenos Aires, con sede en la Ciudad de La Plata. Se busca con esto lograr un vínculo entre la formación durante el tiempo que dure la reclusión, y cuando el interno pueda acceder a su libertad y en vías de lograr la reinserción laboral y social. Se prevé también el desarrollo de los cursos-talleres en diferentes entidades que dependen del Patronato de Liberados para aquellos que recuperaron su libertad y que deseen capacitarse en manipulación de alimentos y obtener la Libreta Sanitaria.

Por otro lado, el vínculo de larga data de nuestro grupo con el Programa de Autovalimiento Juvenil dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia (PROA), permite el trabajo con jóvenes menores de edad que provienen de procesos de judicialización en contextos de vulnerabilidad análogos.

### *Participación de estudiantes universitarios*

Los estudiantes extensionistas participaron en forma activa de las actividades de docencia y extensión. Se han formado durante el dictado de los cursos-talleres en instancias anteriores, y recientemente han comenzado a desarrollar las clases expositivas. La experiencia que les brinda el lenguaje científico y la necesidad de adecuarlo a grupos de capacitandos privados de libertad resulta muy enriquecedora.

Como futuros profesionales de la salud, adquieren una experiencia de campo única contemplando el grupo de personas en condiciones de vulnerabilidad. La participación de estudiantes de la Facultad de Ciencias Exactas de la UNLP ha sido constante, y la de los estudiantes de Ciencias Veterinarias se encuentra en aumento debido a la amplia difusión de nuestras actividades dentro de la Institución. Estas instancias de participación estudiantes-capacitandos logran una integración horizontal entre ambos grupos. Los estudiantes cumplen activamente su rol como docentes, y esto los prepara para la futura actividad en docencia o en sus respectivas profesiones. Y lo más importante: se integra a la sociedad de la cual forma parte.

Durante cada curso-taller se han desarrollado clases expositivas dentro del marco de conceptos teóricos establecidos dentro del cronograma de actividades, a cargo de docentes y alumnos extensionistas. Por otro lado, de acuerdo a la institución que requirió las capacitaciones y de la infraestructura disponible, algunos trabajos prácticos permitieron el desarrollo de visitas guiadas a lugares donde se preparan alimentos en grandes cantidades. Para esta primera etapa de desarrollo se pudieron realizar trabajos prácticos en las cocinas de la Unidad Penitenciaria N° 1 de Lisandro Olmos, en la Ciudad de La Plata. Estudiantes universitarios e internos del pabellón jóvenes-adultos comprobaron las temperaturas dentro de las cámaras frigoríficas, y la temperatura de los alimentos durante la cocción.

### RESULTADOS

En el caso de la UP N°1, Olmos, la experiencia ha sido muy interesante. El curso ha permitido a los jóvenes conocer las implicancias de la mala preparación de los alimentos dentro

del pabellón, y les ha otorgado algunas herramientas necesarias para su futura reinserción social. Según sus propios testimonios:

*“Acá dentro nos dan muchos cursos distintos, pero pocos nos dan un certificado tan importante como este... Si hacemos las cosas bien, y tenemos buena conducta, vamos a poder salir antes y conseguir un trabajo digno”.* Palabras de Emanuel Ponce de León, joven del pabellón, de 22 años de edad.

Con respecto a la experiencia vivida por los estudiantes voluntarios, a continuación la opinión de Martha Talero, alumna voluntaria colombiana que participa como docente en las capacitaciones:

#### *La experiencia en Olmos*

*“Asistimos al penal de Olmos una vez por semana para desarrollar el programa de capacitación sobre manipulación e higiene de alimentos. El taller se extiende a jóvenes de 18 a 21 años y se realiza dentro de un aula en el penal.*

*Para hacer una breve descripción del ambiente y del lugar, éste es un lugar muy húmedo, queda en una especie de subterráneo, entre corredores largos y muchas rejas. Se alcanza a sentir algo de tensión, la cual es inevitable ya que no sabemos con qué nos podemos encontrar.*

*Al llegar al aula, los chicos se ven ansiosos, pero no solo de aprender sino de tener una experiencia y conocimiento con el exterior y con algo diferente. Nos saludan con mucha cordialidad y curiosidad, y también dispuestos a escuchar la clase y a saber quiénes somos.*

*A medida que se va desarrollando el taller, se les proporciona una cartilla con el contenido del mismo, para que puedan leer antes de clase y así mismo llegar preparados al taller. Durante la clase se les ve muy interesados, participan, opinan y además aportan sobre los temas. Vale la pena rescatar esta cualidad, ya que no solo se les capacita con los temas establecidos, sino que ellos mismos analizan y estudian entre ellos, ya que al parecer les interesa.*

*Para los capacitadores es un reto convertir temas científicos y técnicos en algo sencillo de entender y analizar y en especial para algunos chicos que no han tenido educación, o educación incompleta. Además es un desafío generar interés y compromiso sobre estos temas.*

*A nivel personal, es complejo dejar a un lado e imaginar que no estamos en un penal y rodeados de jóvenes privados de la libertad por distintas razones, y es indispensable inmunizarnos sobre la problemática social que se vive allí adentro, e intentar no involucrarnos con su situación. Además tratamos de lograr un entorno ameno en el cual pueden consultarnos sobre los temas del taller con tranquilidad.*

*La experiencia no solo resulta enriquecedora para los alumnos, también resulta enriquecedor para el capacitador. Como es un entorno diferente e imponente, personalmente es un reto sobrellevar la experiencia pero lo valioso es que aprendemos de la ella. Aprendemos nosotros mismo de sobrellevar lugares y situaciones como esas. Reconocemos el interés de los alumnos y es muy conmovedor su esfuerzo.*

*Aunque momentáneamente no pueden trabajar, si pueden prepararse para hacerlo en un futuro. De igual forma, el objetivo de estos cursos es darles las herramientas para que cuando cumplan su pena, se puedan incluir socialmente y estén respaldados por un certificado que les permita conseguir un empleo. La sensación final que nos queda es que no sólo les aportamos eso, les aportamos además momentos distintos, un contacto con el exterior, distracción, expectativas, ilusiones, y tal vez otras cosas más que aún no sabemos.*

En el caso de las madres de la UP N° 33, la tarea ha presentado algunas dificultades durante su implementación. Se ha comprobado que muchas internas han llegado a la situación de la privación de su libertad en varios casos como consecuencias de historias muy difíciles de vida. De la convocatoria inicial de 20 mujeres, solo 8 han concluido con las actividades; si bien es un porcentaje importante de madres capacitadas (casi el 50%), es necesario señalar que en el futuro se requerirá de nuevas estrategias pedagógicas y de convocatoria a las actividades que se realizan para evitar la deserción importante en este grupo de capacitandos. Habiendo sido una experiencia piloto en dicha UP, consideramos que en el futuro lograremos una mayor aceptación de nuestra propuesta dentro de la sede.

Cabe mencionar que los jóvenes-adultos de la UP N° 1 de Olmos han recibido el certificado de Manipulador de Alimentos. Algunos han recuperado su libertad en el transcurso de estos meses y cuentan con una herramienta muy valiosa que les permitirá tramitar la Libreta Sanitaria para poder conseguir un trabajo. Los certificados de las madres de la UP N° 33 se encuentran en desarrollo, y serán entregados a la brevedad.

#### CONCLUSIONES

El GEPSA, en el marco de las actividades del proyecto de extensión "Seguridad alimentaria en contextos institucionales de reinserción social" va a continuar con estos y los demás grupos de internas e internos en lo que respecta a las capacitaciones.

Se ha adquirido material bibliográfico sobre manipulación de alimentos y celiaquía, y nos disponemos a preparar una versión revisada y actualizada del Manual para el Manipulador de Alimentos, para su impresión en imprenta. Este material contará con los conceptos teóricos actualizados pero también reflejará las experiencias adquiridas en los últimos años.

Se prevén también más capacitaciones en la UN N° 1, donde existe la propuesta de preparar la parte fotográfica del manual con la colaboración de los internos que trabajan en la cocina de la Unidad, y los jóvenes-adultos previamente capacitados.

En este segundo semestre se realizarán las capacitaciones en la UP N° 9 de la Ciudad de La Plata, y para comienzos del 2012 en la UP N° 18 de Gorina.

Todas nuestras actividades se pueden seguir a través de facebook, usuario "GEPSA UNLP", y de nuestro blog <http://educacionpopularalimentos.blogspot.com/>