

Proyecto: “Alimentos seguros y saludables”
Facultad de Bromatología - Universidad Nacional de Entre Ríos

“Alimentos seguros y saludables”

Proyecto de Promoción de la Salud destinado a capacitar al personal de cocina en temáticas de manipulación de alimentos y alimentación saludable de escuelas y comedores comunitarios pertenecientes a las diferentes áreas programáticas de la Municipalidad de la ciudad de Gualaguaychú, durante el año 2010.

Autores: Asrilevich E.; Raffart M.; Castro L.; Schauman, E.

Introducción:

El proyecto “Alimentos seguros y saludables” surge por la necesidad sentida del personal de cocina de las escuelas de las diferentes áreas programáticas del Municipio de Gualaguaychú; ya que el mismo carecía de formación técnica sobre cuestiones relacionadas con la correcta manipulación de alimentos y alimentación saludable en la niñez. La finalidad de este proyecto es contribuir al empoderamiento del personal de cocina para que logre incorporar buenas prácticas de manufactura y prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). A la vez destaca la importancia de los hábitos alimentarios saludables. Se trabajó en las siguientes unidades académicas: Escuela “San Francisco”, Escuela “República Oriental del Uruguay”, Escuela “Francisco Ramírez”, Escuela “Domingo Matheu”, Escuela “Pedro Jurado”, y en los 5 Jardines Municipales, que funcionan anexos a los Centros de Salud.

Cada institución recibió talleres de capacitación, uno sobre alimentación saludable y otro sobre manipulación higiénica de alimentos.

Objetivo general: Capacitar al personal de cocina en temáticas de manipulación de alimentos y alimentación saludable de escuelas y comedores comunitarios pertenecientes a las diferentes áreas programáticas de la Municipalidad de la ciudad de Gualaguaychú, durante el año 2010.

Metodología de trabajo:

En primera instancia se realizó un diagnóstico de situación a través de entrevistas a la directora de cada establecimiento y a la/s cocinera/as. A partir de esto, se obtuvieron datos relevantes que fueron posteriormente abordados bajo la modalidad de talleres para que se optimizaran los recursos disponibles, rescatando en cada uno los saberes previos de los destinatarios a manera de resignificar los mismos.

Resultados:

A través del diagnóstico se observó que, en el 80 % de las escuelas primarias las dimensiones de la planta física son reducidas y obsoletas; a diferencia de los jardines municipales que en un 100% son edificaciones nuevas.

A partir de la entrevistas a los manipuladores, el 80% hace referencia a la escasa cantidad de herramientas y equipos con los que cuentan a la hora de cocinar. Existe faltante de equipo menor como ollas, sartenes, cubiertos en condiciones, bajo mesadas. Carecen de elementos básicos para la limpieza y desinfección de la cocina y sus utensilios.

El personal capacitado respondió satisfactoriamente a las actividades que fueron plateadas en cada encuentro. Se optimizaron los recursos del comedor para mejorar las prácticas higiénicas y los menús ofrecidos.

Conclusiones:

Esta capacitación sobre alimentación saludable y manipulación de alimentos resultó novedosa, ya que fue la primera vez, en la mayoría de los casos, que el personal de cocina recibió intervenciones de esta índole. Una vez que se implementa el proyecto en las instituciones educativas, los manipuladores tienen acceso a tramitar su libreta sanitaria. A demanda de la población beneficiaria, se diseña un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.