



Rompiendo el silencio cultural: educación y seguridad alimentaria

Capacitación para trabajadores en Manipulación de alimentos

i Información general

Síntesis

El proyecto del Grupo Educación Popular en Seguridad Alimentaria (GEPESA) busca potenciar el papel de trabajadores en la apropiación de saberes específicos, capacitando en sanidad alimentaria, promoviendo inclusión social y formando agentes sanitarios multiplicadores de los cursos, aportando elementos técnicos y metodologías didácticas adecuadas. Muchas personas no acceden a la educación, no obstante ser ésta un derecho universal garantizado en nuestro país por el Estado. Como integrante de la comunidad la UNLP cuenta con profesionales idóneos para capacitar en lo que hace a valoración de bienes, como la salud y la adquisición de capacidades prácticas para un incorporación laboral. Desde hace más de 20 años el grupo interdisciplinario GEPESA realiza capacitaciones de tipo teórico-prácticas, desarrolla actividades en gremios, bachilleratos de adultos, en copas de leche, comedores barriales, productores familiares, cooperativas, fábricas recuperadas, contextos de encierro, etc. Hasta la fecha más de 1200 trabajadores recibieron la acreditación del Ministerio de Salud de la Pcia. de Bs As a través de estas capacitaciones. Este proyecto aporta a la capacitación en higiene alimentaria, producción de alimentos inocuos, asociadas a la seguridad alimentaria en general, que es una tarea sanitaria: ese papel tienen los trabajadores dedicados a la producción, elaboración y servicio de alimentos.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2016

Palabras Clave

Línea temática

EDUCACIÓN PARA LA INCLUSIÓN

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Veterinarias

**Facultades y/o colegios
participantes**

Facultad de Ciencias Exactas

Facultad de Ciencias Naturales

Destinatarios

Alumnos del Centro de Experimentación Bachillerato para Adultos en Sanidad – CEBAS N° 1 del Hospital San Juan de Dios, La Plata.

Trabajadores agremiados en UTGHRA.

Productores de "Manos de la Tierra", La Plata, BsAs.

Granja de rehabilitación "Revivir", Cañuelas, BsAs.

Trabajadores en alimentos de barrios, comedores, buffets, La Plata, BsAs.

Hogar de Carlos Cajade, La Plata BsAs.

Localización geográfica

La Plata, Pcia de Bs.As.

Cañuelas, Pcia de Bs. As.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

0

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

0

☰ Detalles

Justificación

Desde el inicio de las actividades de capacitación del GEPISA se determinaron dos necesidades importantes: los tecnicismos básicos para adquirir criterios correctos de manejo seguro de los alimentos, y una metodología didáctica adecuada. Las evaluaciones diagnósticas iniciales de cada curso-taller, han tenido poca o nula aprobación (menos de un 10%), esto refleja un gran desconocimiento en los denominados sectores excluidos de los circuitos laborales y educativos formales. El grado de alfabetización de los capacitandos y las dificultades de asistir a un espacio físico para recibir la capacitación, resultan ser las causas que obstaculizan las actividades, según se determinó de acuerdo a una encuesta realizada y por charlas en los talleres. Estas situaciones condujeron a la necesidad de desarrollar los contenidos teóricos de acuerdo a cada grupo considerado y en un espacio físico que resultara amigable para todos los participantes. Se diseñan contenidos teóricos prácticos de tal manera que puedan aplicarse para planificar y organizar, llevar a cabo y evaluar, y hacer el seguimiento de un taller o cualquier instancia de capacitación, que servirá independientemente de su contenido y contexto específico. Esto requirió el perfeccionamiento del material de capacitación utilizado en las diferentes instancias, fue uno de los productos que deriva de la tarea de nuestro grupo: el Manual para el trabajo en aula, que trata con igual importancia los contenidos necesarios para la capacitación, las metodologías adecuadas para la capacitación de adultos y la consideración de los distintos contextos (formales e informales) que se suceden en la producción de alimentos para consumo popular. Fue preciso que la Universidad diera clases "puertas afuera". Consideramos que estas instancias de capacitación y formación laboral contemplan la inclusión social y laboral de las personas que participan de los cursos-talleres. Los oficios que involucran la manipulación de alimentos se jerarquizan día a día y son mayores las exigencias. La certificación de haber aprobado el curso de capacitación en manipulación de alimentos, permite tramitar la Libreta Sanitaria, y esto respalda y mejora las posibilidades a quien pretende conseguir un trabajo. La formación de agentes sanitarios que dicten los cursos en sus barrios, en sus lugares de trabajo es fundamental, para lograr un efecto multiplicador que permita que el manejo de alimentos en los circuitos no formales sea el correcto

Objetivo General

Potenciar el papel de trabajadores en la apropiación de saberes específicos capacitándolos en sanidad de alimentos.

Promover la inclusión social y formar agentes sanitarios multiplicadores de los cursos.

La iniciativa legítima de los colectivos de trabajo juega un importante rol en la producción de alimentos populares, dando al trabajador la idea de que su oficio como productor o gastronómico, está vinculado a una tarea sanitaria. Así, los manipuladores son propagadores y formadores de aprendices, desarrollando su oficio en sus dos caras: servicio público y promotor de salud.

El objetivo del proyecto es para brindar conceptos y herramientas para planificar y organizar, llevar a cabo y evaluar, hacer el seguimiento de una instancia de capacitación, que servirá independientemente de su contenido y contexto específico.

La capacitación de agentes sanitarios y trabajadores es transferir conocimientos y técnicas de tal manera que los puedan aplicar, es un proceso de aprendizaje mutuo y de retroalimentación.

Objetivos Específicos

- Organización y ejecución de cursos-talleres de capacitación para la elaboración higiénica de alimentos y en temas de seguridad alimentaria en general.
 - Perfeccionamiento del Manual de capacitación confeccionado hasta la fecha, y su digitalización para replicación de futuras actividades
 - Propagación de actividades de capacitación de operarios y de capacitadores, buscando la propagación de las experiencias del grupo.
 - Se pretende una capacidad más importante, incorporando recursos multimedia de producción propia, acordes a los contextos particulares en los que se trabaja. Realización de material en video para la formación de capacitadores y para la difusión de las actividades de GEPSA.
 - Promover la participación de grupos no formales para lograr la realización y finalización del curso y la obtención de la Libreta Sanitaria
 - Organización y ejecución de cursos de Capacitación de Agentes Sanitarios, a través de los cuales se brindarán los conocimientos específicos del curso, como así también, las herramientas necesarias para poder dictar ellos mismos los cursos en sus grupos de pertenencia.
-

Resultados Esperados

Contribuir a la formación de adultos en higiene y seguridad alimentaria. Permitirles obtener el certificado de nuestro curso, avalado por el Ministerio de Salud, que les permitirá tramitar la libreta sanitaria para sus trabajos.

- Aportar a la consolidación de grupos de trabajo autogestionado dedicados a la producción de alimentos en forma masiva.
- Establecer una metodología de capacitación para el aporte real a la disminución de las enfermedades transmitidas por alimentos en la población en general, originadas en el consumo popular de alimentos.
- A través de la formación y capacitación, lograr que un mayor número de personas puedan acceder a un trabajo más formal y mejor remunerado, y su inclusión social en vías de una sociedad más justa y solidaria.

- A través de la formación y capacitación, lograr que un gran número de personas puedan acceder a los conocimientos y las herramientas didácticas necesarias para dictar ellos mismos los cursos

Indicadores de progreso y logro

ACTIVIDADES INDICADORES

Capacitación presencial en talleres con clases expositivas Evaluaciones diagnóstica de conocimientos previos y final sobre saberes adquiridos

Participación presencial de estudiantes en el desarrollo de los talleres Dictado de clases expositivas y realización de trabajos prácticos durante el desarrollo de los talleres.

Articulación con organizaciones sociales Establecimientos de convenios, acuerdos, protocolos de trabajo conjunto.

Aporte para la sustentabilidad de emprendimientos productivos Obtención de la Libreta Sanitaria, adicionalmente al certificado que acredita la participación en los talleres.

Metodología

Se cuenta con un diseño general de taller que se modifica según las características de los grupos capacitados. Este diseño cumple las condiciones mínimas definidas por la normativa vigente, al que se le agregan contenidos y actividades complementarias que enriquecen la actividad en el marco de aportes más generales a la formación de los trabajadores

Se llevan a cabo tareas con materiales de experimentación y se muestran y practican técnicas adecuadas de manipulación de alimentos. Se cumple un cronograma, estructurado en ejes centrales, actividades de mostración práctica y el desarrollo de temas especiales. Se cuenta con valioso material gráfico de producción propia, que enriquece las dinámicas de exposición y discusión de grupos.

Se ha comenzado a explorar con la producción de textos de divulgación. Se explorará la producción de publicidad (afichería, radio, etcétera) y material multimedia

Los resultados de laboratorio pueden o no integrarse a las actividades de capacitación presencial, pero siempre aportan a modificar los procesos y actitudes que los trabajadores desarrollan durante el proceso productivo.

Actividades

- Actividades de capacitación presencial: Los talleres se llevan a cabo durante ocho encuentros en los que se desarrollarán actividades formativas de contenidos y actividades prácticas. Las mismas están a cargo de los capacitadores y de especialistas en temas específicos. Se realizan clases expositivas cuyo propósito es el intercambio de

saberes de manera que permita la identificación y definición de conceptos y la discusión de sus aplicaciones y alcances. Se desarrolla un diagnóstico escrito inicial que permite un acercamiento a los conocimientos previos de los capacitandos para facilitar el desarrollo del programa. Los trabajos prácticos se realizan individual o grupalmente.

- Actividades de capacitación no presencial: Se pretende desarrollar herramientas de capacitación no presencial, destinadas tanto a los trabajadores individuales como a los grupos y lugares de trabajo
- Actividades adicionales: En ocasiones, la interacción con grupos de capacitandos implica algunos estudios sobre la calidad de los alimentos producidos, tanto en aspectos bromatológicos como de seguridad microbiológica o toxicológica

Cronograma

Las tareas se desarrollarán según un esquema consolidado a lo largo de diez años de trabajo:

1. Se establecen los vínculos con las organizaciones que requieren de las capacitaciones.
2. Se desarrolla una evaluación preliminar del perfil de los trabajadores que solicitan la capacitación.
- 3.- Planificación, desarrollo y evaluación de los talleres.
- 4.- Se realiza una revisión crítica de los materiales, incorporando nuevos elementos, en la medida de los aportes del punto 2, 3 y 4.

Uno de los objetivos de este año consiste organizar el material teórico-práctico para la elaboración de una Guía para el Capacitador de Trabajadores que manipulan alimentos.

Bibliografía

- Area Morira, Manuel. Los materiales educativos: origen y futuro, IV Congreso Nacional de Imagen y Pedagogía, Veracruz, México, octubre de 2007.
- Aparici, Roberto. Teorías de aprendizaje para el diseño de material pedagógico. Fragmento del CD-ROM Nuevas Tecnologías y Educación publicado por la UNED en Octubre de 1999.
- Bartolomé Pina, A.R. El diseño y la producción de medios para la enseñanza. En J. Cabero Almenara (Ed.) Tecnología Educativa. Madrid, 1999.
- Kaplún, Gabriel (s/f) Materiales "educativos" que no educan, materiales "no educativos" que educan, La Piragua N° 12-13, CEAAL, Santiago de Chile, 1997.
- Kowalski, K.M.; Vaught, C. Principles of adult learning: Application for mine trainers. NIOSH Inf. Circ. 2002, 9463, 3-8.
- Medeiros, C.O.; Cavalli, S.B.; Salay, E.; Proença, R.P.C. Assessment of the methodological strategies adopted by food safety training programs for food service workers: A systematic review. Food Control 2011, 22, 1136-1144.

Ricardo Bessa Martins, Tim Hogg, Juan Gestal Otero. Food handlers' knowledge on food hygiene: The case of a catering company in Portugal. *Food Control* 23 (2012) 184-190.

Foodborne Disease: A Focus for Health Education; World Health Organization: Geneva, Switzerland, 2000.

Soon, J.M.; Baines, R.; Seaman, P. Meta-analysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *J. Food Prot.* 2012, 75, 793-804.

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

Rebellato, S.; Cholewa, S.; Chow, J.; Poon, D. Impact of PROTON: A food handler certification course on food handler's knowledge, attitudes and behaviors. *J. Food Saf.* 2012, 32, 129-133.

Iwaoka, W.T.; Britten, P.; Dong, F.M. The changing face of food science education. *Trends Food Sci. Technol.* 1996, 7, 105-112.

Viedma Gil de Vergara, Pilar: "Evaluación de la eficacia de los cursos de formación sanitaria dirigidos a los manipuladores de alimentos". *Revista Española de Salud Pública.* 1996.

Cortés, Carlos Eduardo. Herramientas para validar, Mimeo, San José de Costa Rica

Mastrantonio G., Dulout M., González M.L., Zeinsteger P. Validation of a pre- and post-evaluation process: a tool for adult training in food handling. *Education Sciences* (2014) 4(1):1-12; doi:10.3390/educsci4010001

Gutierrez Vazques JM. Las imágenes en los materiales educativos para adultos. *Decisio* 9. 2004.

Sostenibilidad/Replicabilidad

La experiencia previa del grupo de trabajo avala la sustentabilidad de la presente propuesta de trabajo extensionista. El ser un grupo interdisciplinario enriquece el intercambio de conocimientos con los talleristas, los bioquímicos, nutricionistas, veterinarios y biólogos que trabajan en el desarrollo de los talleres plantearan diferentes enfoques de los temas.

Un factor de replicabilidad importante es la edición del material didáctico pertinente. A pesar de existir publicaciones al respecto, en general son sesgadas y no resuelven adecuadamente el problema relacionado con el dialogo entre el lenguaje profesional y el lenguaje del oficio.

Este problema se resuelve con material propio. Los fundamentos de la metodología han sido validados y están expuestos en publicaciones propias que se detallan en la bibliografía.

Las capacitaciones tienen doble significado: por un lado ofrecen herramientas de apropiación del oficio que jerarquiza sus tareas y por otro lado, los acredita como manipuladores de alimentos, según la normativa vigente, puesto que el certificado emitido es validado por el Ministerio de Salud de la Provincia. Esto establece la garantía de continuidad en la medida que el campo de acción es perfectamente delimitado y de gran demanda.

La propagación del proyecto tiene un fuerte impulso en la capacitación de instituciones, tanto dependencias del estado como organizaciones civiles sin fines de lucro que puedan asumir la metodología planteada, y transformarse en replicadores de las tareas propuestas en el seno del presente proyecto

Autoevaluación

Los méritos principales de este proyecto radican en:

Mejoramiento de la producción de alimentos seguros y de calidad creciente

Fortalecimiento de las capacidades del estado y de las organizaciones de la sociedad civil para aportar en la producción de alimentos de calidad, en un marco de promoción de la Seguridad Alimentaria

Establecimiento de una referencia a nivel provincial para el desarrollo en metodología de trabajo con diferentes grupos de trabajadores en la formación básica en seguridad alimentaria

Obtener una certificación legal que permite tramitar la obtención de la Libreta Sanitaria

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Piergiacomi, Viviana Angelica (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Profesor)
Kienast, Mariana Eva (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Profesor)
Elizalde, Benjamin Santiago (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Dupla, Alejandro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cagliardi, Alejandra Grisel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Alonso, Juan Manuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Barberon, Javier Leandro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Witon, Carlos Darian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Lalanne, Oscar Eduardo (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (No-Docente)
Moya, Valentina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Naturales (Alumno)
Poveda, Paula Andrea (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Estilarte, Maria Lucila (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Matta, Eliana Genoveva (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Mastrantonio Garrido, Guido E (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Balbuena, Ines Teresa (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Leaden, Patricio Jose (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
CEBAS	La Plata, Buenos Aires	Escuela para adultos	Veronica Bonelli, Directora
REVIVIR	Avellaneda, Buenos Aires	Asociación	Alejandro Gomez, coordinador/Cañuelas
UTGRHA	La Plata, Buenos Aires	Sindicato	Maria Gialleonardo, Secretaria General, Secc. La Plata
GIDAF (MANOS DE LA TIERRA)	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Maria Servat, Integrante equipo promotor