

Capacitación de productores y manipuladores de alimentos en seguridad alimentaria

Por: Pedro A. Zeinsteger, Karim Yamul, Mariana Dulout y Guido Mastrantonio

E- mail: pzeins@fcv.unlp.edu.ar

Entre las principales causas de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se encuentran la contaminación cruzada de productos crudos con los listos para el consumo, manipulaciones descuidadas o sin el lavado correcto de las manos, contaminaciones por contacto con superficies mal higienizadas o vectores, cocción insuficiente de los alimentos, exposición a temperaturas que favorecen el crecimiento de los microorganismos, así como el tiempo prolongado entre la elaboración y el consumo. A nivel mundial se reconoce que las pérdidas relacionadas a la mala producción de alimentos son del orden del 30%; para la Argentina no existen datos fidedignos relacionados con este aspecto. Estos valores resultan alarmantes, y es evidente que el sector alimentación requiere especial análisis y atención. De dicho porcentaje, y según la Organización Mundial de la Salud, un 40% se debe a brotes causados por ETA.

Especial significado adquiere entonces la educación popular sanitaria en la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por su bajo costo y a la vez elevada efectividad cuando se realiza con la participación activa de los manipuladores. Las acciones educativas con trabajadores, que se desarrollan desde una comunicación en una sola vía y sin dejar que los capacitados hablen o bien reciben largos sermones o críticas, suele ser ineficiente. Por esto, para conseguir sus propósitos la educación sanitaria debe ser planificada sobre la base de métodos participativos. Es importante entender a los participantes y diseñar estrategias basadas en sus deseos y necesidades.

Luego de la crisis económica del año 2001 en nuestro país comenzaron a desarrollarse actividades con gran convocatoria popular en un intento general y social por paliar la situación. Es así como nacieron las denominadas “ferias de trueque” que incluían el intercambio de bienes materiales, o bien de servicios tales como albañilería, cocina y que, incluso, contaron con la participación de profesionales como médicos, dentistas, veterinarios, etc. De este tipo de situaciones y otras similares surgió la transmisión de conocimientos entre colegas, de aprendices a estudiantes, entre establecimientos, o de un gremio a otro. Con el correr de los años este tipo de instancias de educación formal se fue perdiendo (donde el conocimiento del que “más sabía” estaba jerarquizado); pese a ello, aún hoy este tipo de vínculos perdura en,

por ejemplo, los denominados emprendimientos de autogestión: “comedores comunitarios” o las muy conocidas “copas de leche”. A pesar de la buena intención de este tipo de actividades en general no se identifica la validez de los contenidos que se imparten y, consecuentemente, se genera una preocupante desjerarquización de los conocimientos que resultan transmitidos por vías no formales, sin control institucional y con mayor riesgo de error.

En forma preocupante, las normativas vigentes (Código Alimentario Argentino, Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71) y las reglamentaciones correspondientes de la provincia de Buenos Aires (Res. Min. 00837/01) y de manera similar las estructuras y dependencias del Estado, prestan aún hoy poca atención a las posibles metodologías que pudieran implementarse para capacitar trabajadores en los rubros relacionados con la alimentación. Las actividades dependientes de las entidades citadas son de carácter centralizado y en general tienen lugar en un único día, o bien en dos, en lugares amplios con capacidad para 200 personas. Es decir, con tan sólo 24 a 48 horas de duración se realizan cursos o talleres destinados a formar futuros manipuladores de alimentos. Y muchas veces es el sector privado en quien el Estado delega la organización de este tipo de encuentros. En este tipo de convocatorias masivas la transmisión de contenidos es unidireccional e irreflexiva, sin aprovechamiento de las experiencias de los trabajadores participantes. Consecuentemente, disminuye en mucho la eficiencia de la capacitación, entendida como la posibilidad de que la misma derive en una modificación de las conductas de los trabajadores. Es evidente que con este tipo de situaciones no se logra una capacitación de tipo extensiva, puesto que no se consideran las instancias que el Estado tiene diseminadas en el territorio (municipios, centros de formación profesional, escuelas agrotécnicas, etc.).

Es necesario considerar que el sistema de habilitación y acreditación, tal como está reglamentado actualmente, aborda fundamentalmente la problemática propia de la producción de alimentos en los circuitos formales de cierta capacidad económica, industrias agroalimentarias, cadenas de producción y consumo de mercancías de alto valor agregado. Esto implica que, en la práctica, la reglamentación resulte muy difícil de aplicar en ámbitos no formales, en los circuitos de producción local, en la producción de alimentos en escala familiar o en los ámbitos estatales o para-estatales (por ejemplo cooperativas nacidas a instancias de la promoción estatal). Desde el punto de vista sanitario, es indudable que este segundo ámbito es justamente el de mayor impacto, lo que vuelve ineficaz la norma, sanitariamente hablando. Pero por otro lado, por fuera del sistema de habilitación del Ministerio de Salud, existe una enorme experiencia de grupos interdisciplinarios, que permiten suplir estas dificultades, de manera “no reglamentada”.

Una red de capacitadores en educación popular de seguridad alimentaria, formada por un grupo interdisciplinario de docentes y profesionales de las diferentes unidades académicas de la Universidad Nacional de La Plata, permite que trabajadores del rubro de los alimentos y docentes puedan interactuar en ámbitos muy amplios de capacitación. El presente trabajo expone los resultados de las actividades realizadas dentro del marco del proyecto de extensión “Capacitación de manipuladores y productores de alimentos en seguridad alimentaria”, desarrollado durante los años 2008 y 2009 en la ciudad de La Plata y zonas de influencia.

En nuestra experiencia, y debido al intercambio con otros capacitadores e instancias de capacitación formal y no formal, hemos establecido que las actividades de capacitación deberían seguir las siguientes etapas:

- Evaluación previa de los grupos a capacitar, considerando capacidades y conocimientos previos, motivaciones, inquietudes y temores. El nivel de organización preestablecido también determina la manera en que se resolverá la instancia de capacitación en particular.
- Diseño de las estrategias particulares a aplicar, contando con un bagaje básico que se adecuará a cada uno de los grupos.
- Exposición de información técnica: referida a cuando los manipuladores y productores desconocen determinados aspectos puntuales que pueden causar problemas sanitarios en el procesamiento de los alimentos, como por ejemplo aspectos de la ecología microbiana, elementos de la tecnología y las causas de las enfermedades transmitidas por alimentos, factores intrínsecos de algunos alimentos que favorecen el desarrollo microbiano, etc. Se deben incluir datos relacionados con las condiciones de producción y almacenamiento (temperatura, acidificación, etc.). Toda esta información se brinda en términos que puedan ser interpretados con facilidad por los participantes, debido a que las expresiones extremadamente técnicas son en general rechazadas.
- Promoción de reflexiones sanitarias: en este ámbito, para un determinado grupo de trabajadores se informa técnicamente sobre las principales enfermedades transmitidas por los alimentos. Luego se les solicita la búsqueda en sus propios lugares de trabajo de fallas reconocibles relacionadas con el marco teórico propuesto, y finalmente se los alienta a proponer soluciones para los problemas hallados. El reconocimiento de las situaciones problemáticas y las propuestas destinadas a resolverlas genera una activa participación de los manipuladores y productores.
- Intercambio de conocimientos y habilidades: en un grupo de manipuladores, con diferentes niveles de conocimientos o habilidades, se requiere de la presentación de la

experiencia de algunos participantes. La forma de expresión de un trabajador es mejor comprendida por los demás manipuladores, aunque es importante conducir los comentarios para destacar los que resulten de interés, y así evitar las informaciones que puedan generar inseguridad o equivocaciones.

- Evaluación de cierre o final, que considera el desarrollo de instancias grupales de evaluación, considerando las dinámicas que finalmente adoptará el grupo capacitado. Estas instancias no obstan de la evaluación posterior permanente por parte de los mismos compañeros o de capacitadores externos, durante las tareas de manipulación.

Desarrollo del proyecto

La modalidad de trabajo consistió en cursos-talleres realizados en ámbitos formales de trabajo (por ejemplo en UTHGRA, Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina; o en el PROA, Programa de Autovalimiento Juvenil) y no formales, constituidos principalmente por grupos de trabajadores autoconvocados pertenecientes a asociaciones civiles o barriales.

Para cada instancia el promedio de capacitandos fue de 15, y un total de 8 clases presenciales se desarrollaron en cada una de ellas a lo largo de los 12 meses de duración del proyecto en forma continua para UTHGRA y el PROA, y en forma intermitente según demanda para cada grupo no formalizado. En el desarrollo de cada curso se realizaron una evaluación diagnóstica inicial y otra final. La primera fue de carácter informativo sobre las características particulares de cada grupo en cuanto a conocimientos teóricos y prácticos previos. En general para las evaluaciones diagnósticas se pudo comprobar un elevado porcentaje de errores de tipo conceptual-teórico en referencia a tecnicismos relacionados con la manipulación de los alimentos, particularmente en cuestiones sobre temperaturas correctas de cocción, enfermedades transmitidas por alimentos, entre otras. Finalizada la evaluación diagnóstica, los participantes fueron informados sobre los resultados con el objeto de lograr la concientización sobre los ejes conceptuales que requerían ser modificados. Esta devolución se realizó de manera grupal.

Para el desarrollo del temario de contenidos se realizaron clases expositivas con algún trabajo práctico que ameritaba cada situación en particular. En la mayoría de los casos cada clase era seguida de un pequeño debate de ideas en el cual cada integrante explicaba su postura en base a una consigna pre-establecida. En otras, el trabajo práctico consistió en la explicación de la técnica correcta del lavado de manos; para esto, un alumno extensionista explicó la técnica y

luego hizo que los integrantes la repitieran. Además, se pidió a un participante con las manos limpias que dejara sus impresiones digitales sobre un medio de cultivo estéril para bacterias en una pequeña placa de Petri, mientras que otro capacitando hizo lo propio sin lavarse las manos previamente en otra placa. Pasados 7-10 días se realizaba la mostración de las colonias bacterianas en ambas placas con el fin de poner en evidencia las posibles implicancias entre manipular alimentos con manos limpias y sucias. También se utilizó un microscopio óptico para poder visualizar tejidos animales que contenían parásitos peligrosos para la salud y que pueden ingresar al organismo con carnes mal cocidas. Todos los contenidos teóricos y prácticos necesarios para la realización de las actividades se hallan incluidos en el “Manual para el Manipulador de Alimentos”, de producción propia. Este material se entregó a cada participante en forma gratuita.

En la última clase de cada curso-taller se realizó la evaluación final de carácter obligatorio. Para la aprobación cada capacitando debió lograr una puntuación mínima de 60 puntos (sobre 100), respondiendo un total de 25 preguntas en formato *multiple-choice*. En el caso de desaprobado la evaluación final existió luego la oportunidad de recuperación. Habiendo cumplido los requisitos en forma correcta, cada participante recibió un certificado que acreditaba el cumplimiento del curso. Con dicho certificado, dependiendo de cada municipio, el capacitado pudo tramitar la Libreta Sanitaria (para obtenerla por primera vez o bien para renovarla). Para el Municipio de la ciudad de La Plata el otorgamiento de la Libreta Sanitaria depende de la realización previa de un curso en manipulación de alimentos. En otros municipios no existe obligatoriedad de realizar un curso sobre esta temática; en estas circunstancias quien se haya capacitado cuenta con un plus a la hora de solicitar trabajo: resulta evidente que sus chances son mayores frente a un trabajador que sólo posee la libreta sanitaria sin curso de manipulación alimentaria. Un porcentaje muy bajo, del 1% aproximadamente, no asistió a ninguna de las instancias de recuperación y por lo tanto no cumplimentó los requisitos del curso.

En lo que hace al espacio físico para desarrollar los cursos talleres, UTHGRA colaboró con sus instalaciones y su Centro de Formación Profesional y con parte del financiamiento en material didáctico. El aporte más importante de esta entidad para el progreso del proyecto ha sido la amplia difusión de las actividades entre los agremiados gastronómicos, la que se ha realizado a partir de folletería preparada por el Gremio y a través del sitio web de la entidad, desde donde nuestras y todas las actividades de formación profesional tienen un alcance nacional. Los trabajos prácticos se han realizado en el aula-cocina ubicada dentro de la sede, la que cuenta con todo lo necesario para explicar higiene de manos, temperaturas de cocción de los alimentos, y mesas y sillas para poder realizar los debates pertinentes a cada clase.

En el caso del PROA, las clases fueron inicialmente dictadas en la sede donde se lleva a cabo el Programa. El mismo se dedica a rescatar jóvenes en situaciones marginales, a nivel económico, familiar, judicial o de otra índole que pertenecen a instituciones de minoridad. Les provee de las herramientas necesarias para afrontar el inicio de la vida adulta, mediante capacitaciones en lectura, escritura, prevención de enfermedades y en forma conjunta con nuestro grupo en la capacitación en higiene alimentaria y la obtención de la libreta sanitaria. Si bien cuenta con instalaciones adecuadas para el desarrollo de las clases, un aspecto a destacar es que varias de las clases también se desarrollaron en la sede de UTHGRA. Esta última instancia resultó más provechosa ya que los jóvenes pudieron relacionarse con adultos en trabajo activo en el gremio de la gastronomía, y en ciertos casos fueron apadrinados para, una vez concluido el curso, conseguir un trabajo entre los trabajadores establecidos.

Dificultades durante la realización de las actividades

En algunos de los cursos se detectaron adultos con alfabetización incompleta durante la evaluación diagnóstica. Para el caso se realizaron las modificaciones necesarias en la metodología de enseñanza y evaluación. Un recurso valioso fue el intercambio en forma oral. En algunas situaciones un docente o alumno extensionista procedía a formular las preguntas y en otras lo hacía un par alumno del curso. En todas las instancias los resultados fueron similares en calidad de resultados a las evaluaciones diagnósticas de los capacitandos alfabetizados. De manera similar se procedió con la evaluación final, pero esta vez utilizando una presentación audiovisual que contenía los ítems a evaluar.

Para la capacitación de grupos no formalizados, muchos de los participantes eran jefas y jefes de hogar, amas de casa o similares. En general estos grupos estuvieron imposibilitados de llegar hasta algún lugar céntrico determinado, debido a la dificultad de dejar los hijos a cargo. En estas situaciones el equipo de trabajo se desplazó hasta el barrio donde pertenecían los capacitandos, y el curso fue desarrollado en alguna parroquia o iglesia evangélica barrial, o incluso casa de familia.

Efectos positivos no previstos

El grupo “Manos de la Tierra” está integrado por productores frutihortícolas que trabajan en la zona periférica del Gran La Plata que comercializan sus productos en las Facultades de

Agronomía y Ciencias Forestales y Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP, y desarrollan sus actividades en el marco del Proyecto de Extensión “Banco Social. Manos de la Tierra”. La unidad ejecutora ha sido la Facultad de Agronomía y Ciencias Forestales. Su participación no se había contemplado como actividad inicial durante la diagramación del proyecto. En ciertas ocasiones se vieron forzados a suspender la venta de productos por no contar con la habilitación sanitaria (libreta sanitaria). Enterados de esta situación, ofrecimos la capacitación al grupo. En la actualidad casi 30 capacitados pueden ofrecer sus materias primas (verduras de producción propia, huevos, miel) o alimentos preparados (ensaladas, comidas preparadas en base a verduras, conservas, etc.) en las sedes de ambas facultades.

Presente y futuro de las actividades

Estudiantes y docentes pertenecientes a las carreras de Ciencias Veterinarias, Tecnología de los Alimentos, Bioquímica y Antropología, entre otras, se han incorporado a nuestras actividades, enterados desde diferentes medios, como la difusión desde nuestro blog (<http://educacionpopularalimentos.blogspot.com>). El proyecto se encuentra en la actualidad en una segunda etapa, con otro proyecto acreditado y subsidiado durante la convocatoria del año 2009, titulado “Red de Educación Popular en Seguridad Alimentaria”. Los cursos-talleres han adquirido mayor demanda de la población en forma paulatina, debido fundamentalmente a que se otorga la posibilidad de obtener la Libreta Sanitaria. La mayoría de los capacitandos que asisten se encuentran en vías de obtener la libreta, o bien están tramitando su renovación. Consideramos que este es tal vez el mayor de los aportes que brinda la temática del proyecto para la sociedad.

La Capacitación de Capacitadores posibilitó la replicación de la temática del Proyecto en diferentes lugares. Un curso desarrollado durante el año 2009 permitió que dos grupos capacitados de un total de ocho repliquen el curso en sus respectivos municipios. En el futuro se pretende que la Capacitación de Capacitadores llegue a otras provincias. Con estas situaciones se logra en definitiva el efecto multiplicador buscado.

Conclusiones

Como experiencia piloto de las actividades desarrolladas hasta el momento, resulta evidente que los logros obtenidos han sido muy prometedores. Como consideración de gran importancia

para las comunidades extensionista, docente e investigadora, creemos que la problemática de la higiene alimentaria merece un esfuerzo aunado. La salud de la población será siempre un tema de preocupación y dedicación. La de los alimentos en particular requiere la más amplia difusión en la sociedad. Las enfermedades transmitidas por los alimentos causan en nuestro país muchos problemas de salud todos los años. La docencia y la capacitación son las mejores herramientas de colaboración disponibles desde las instituciones académicas para la sociedad de la que forman parte.

Las facultades pertenecientes a la UNLP con formación biológica incluyen en sus programas de estudio la microbiología, tecnología y la higiene de los alimentos. Las facultades con formación humanística preparan a sus alumnos y docentes en la comunicación de saberes y el análisis filosófico, entre otros. Ambas ciencias, duras y blandas, participaron de este proyecto como una amalgama. Muchas veces se ha mencionado que esta combinatoria puede resultar dificultosa, pero en nuestro caso pudimos trabajar de manera conjunta con comunes denominadores como ejes centrales: la difusión de la salud en la población, su educación y la inserción de la Universidad en la sociedad.

En lo que respecta a la difusión de las actividades de extensión, durante las diferentes reuniones, jornadas y charlas sobre actividades extensionistas, tanto en el ámbito de la UNLP como en otros más amplios, se verifica que muchos proyectos de extensión comparten ejes similares, pero permanecen dispersos, sin aprovechar las experiencias comunes. En el marco de la higiene alimentaria es mucho lo que todavía puede hacerse. Consideramos que la mejor forma de integración de todas las actividades de extensión de la UNLP sería la amplia difusión desde el seno de cada proyecto. Así como existen jornadas de comunicación científica, el avance en las actividades de extensión merece que para el futuro se considere la implementación de jornadas similares o la creación de herramientas novedosas destinadas a este fin.

Bibliografía

DULOUT Mariana, ZEINSTEGER Pedro, MASTRANTONIO Guido. Educación popular de trabajadores de alimentos. II Congreso Internacional Educación, Lenguaje y Sociedad, General Pico, 2009.

FREIRE, Paulo. La educación como práctica de la libertad. 2ª Ed. Editorial Siglo Veintiuno, Buenos Aires. Año 2009. 152 p.

FRAGA, Andrea. La escuela pública como expresión de educación popular. En publicación: Paulo Freire. Contribuciones para la pedagogía. Moacir Godotti, Margarita Victoria Gomez, Jason Mafra, Anderson Fernandes de Alencar (compiladores). CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires. 2008. ISBN 978-987-1183-81-4

GARCÍA CASTAÑO, J; PULIDO MOYANO, R; MONTES DEL CASTILLO, A. La educación multicultural y el concepto de cultura. Rev. Iberoamericana de Educación. Nº 13. 1997. p 223-256.

LENGOMÍN FERNÁNDEZ, María E. "Reflexiones sobre la educación sanitaria en higiene de los alimentos". *Rev Cubana Aliment Nutr.* 1997, 11(1): 58-63.

MASTRANTONIO G, ZEINSTEGER P, GONZÁLEZ ML, OLDANI K, YAMUL K, DULOUT M. Educación popular en seguridad alimentaria como herramienta de salud pública. III Congreso Nacional de Extensión, Santa Fe, 2009.

REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro. Comer sin riesgos. Tomo 1. 2ª Ed. Editorial Hemisferio Sur. 2007. Buenos Aires. 256 p.

ZEINSTEGER P, DULOUT M, GONZÁLEZ ML, OLDANI K, YAMUL K MASTRANTONIO G. El oficio de producir alimentos: el trabajador y su rol en la salud pública. X Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria. Montevideo, Uruguay, 2009.