

Extensión a la distancia. Estrategia docente para capacitar operarios del Comedor Universitario (UNLP) en la prevención de COVID-19.

Julian Horacio de la Torre, Diego Real, Karina Edith Pellicer, Julio Alberto Copes
Catedra de Tecnología y sanidad de los alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Plata.

RESUMEN

En el ámbito universitario bajo el formato de actividades formales de extensión, un equipo de docentes de la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV) desarrollan los controles bromatológicos, procesos tecnológicos y la capacitación de operarios en el Comedor Universitario de la UNLP desde inicios de 2005 hasta la actualidad. Desde 2018, el Comedor universitario llegó a preparar más de 12000 raciones diarias.

El objetivo de este trabajo, fue elaborar un Protocolo de Trabajo del Comedor Universitario frente al COVID-19 para el regreso a las actividades presenciales, y capacitar al personal del comedor para llevar adelante su funcionamiento. La “Extensión a la distancia” fue la opción obligada, utilizando distintas herramientas para educación virtual como estrategia de capacitación para los operarios. Los resultados obtenidos fueron satisfactorios ya que hay decisión de la Dirección de llevar adelante las actividades, se cuenta con los insumos requeridos para la vuelta a la presencialidad, y se ha seleccionado el personal el cual se encuentra altamente capacitado. La clase sincrónica grupal, el material elaborado para las capacitaciones y el grupo de WP fueron determinantes para lograr una buena comunicación y entendimiento.

Palabras clave: educación a distancia, protocolo, encuentros sincrónicos, clases asincrónicas.

RESUMO

No âmbito universitário sob o formato de atividades formais de extensão, uma equipe de docentes da Cátedra de Tecnologia de Alimentos e Saúde da Faculdade de Ciências Veterinárias (FCV) desenvolvem controles bromatológicos, processos tecnológicos e a formação de operadores no Refeitório Universitário da UNLP desde o início de 2005 até o presente. Desde 2018, a Cantina Universitária preparou mais de 12.000 porções diárias.

O objetivo deste trabalho foi desenvolver um Protocolo de Trabalho para Cantina Universitária contra o COVID-19 para o retorno às atividades presenciais, e capacitar o pessoal da cantina para o seu funcionamento. A “Extensão à distância” foi a opção obrigatória, utilizando diferentes ferramentas de educação virtual como estratégia de formação dos operadores. Os resultados obtidos foram satisfatórios uma vez que existe uma decisão da Diretoria de realizar as atividades, os insumos necessários estão disponíveis para o retorno presencial e o pessoal altamente treinado foi selecionado. A aula em grupo síncrona, o material preparado para os treinamentos e o grupo WhatsApp foram decisivos para uma boa comunicação e compreensão.

Palavras-chave: educação a distância, protocolo, encontros síncronos, aulas assíncronas.

INTRODUCCIÓN

El Comedor Universitario (CU) de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) reabrió sus puertas luego de casi tres décadas de permanecer cerrado, en el mes de febrero de 2005, en el marco del programa «Igualdad de Oportunidades para Estudiar», implementado por la Prosecretaría de Bienestar Universitario de la UNLP. Esta empresa se realizó con personal propio de la UNLP, que entre sus misiones y funciones estaban la de gerenciar, dirigir, implementar y poner en funcionamiento el CU.

Se formó un equipo multidisciplinario conformado por un contador, un cocinero y ayudantes de cocina para organizar la parte contable, edilicia, el armado de la cocina y la elección de personal idóneo para realizar actividades en la producción de alimentos. La primera consigna a cumplir, fue implementar una cocina/comedor para la producción de 200 menús diarios (Diario Clarín, 2021).

El primer edificio utilizado se denominó “el bosque” (ubicado en la calle 61 y 121), contaba con un espacio que estaba separado por una barra de servicio en dos secciones. Una destinada a la manipulación, cocción y servicio y la restante, fue utilizada como salón comedor. En el comienzo se produjeron 200 menús y al cabo de una semana la cantidad de menús aumentó a 600.

Ante la gran demanda por parte de los estudiantes y el pedido de aumentar el número de menús, se procedió a evaluar la situación y pensar rápidamente en una estrategia para lograr lo solicitado (Diario El Día, 2005).

La decisión que se tomó para satisfacer el pedido, se basó en cuatro pilares fundamentales, a) proyectar extramuros al comedor dando origen a “sedes”, que contaron con equipo y personal para servir los menús y un salón comedor. b) implementar un sistema de capacitación continua “*in situ*” denominado “en cada lugar, para ese lugar”, c) incrementar todo lo relativo a maquinaria y utensilios y d) adquirir camionetas, adaptarlas para el transporte de alimentos y habilitarlas en el Municipio (Digesto Municipalidad de La Plata, 1986; UNLP, 2017).

En dos meses de la apertura, el comedor contaba con la sede “El Bosque” (cocina y salón) y dos sedes en distintos puntos de la ciudad, el edificio perteneciente a la Asociación Trabajadores de la Universidad Nacional de La Plata (ATULP) y el salón del Club Universitario de La Plata.

En el año 2008, se abrió la cuarta sede denominada “Club Everton”. Con este nuevo espacio, se incrementó sustancialmente la cantidad de menús (4400 diarios) (Centro de Estudiantes de Trabajo Social, 2008; Infoplatense, 2013).

Para el año 2014, se inauguró la sede (Bosque Oeste). Este nuevo edificio contó con una amplia playa de recepción, dos secciones separadas para la manipulación de vegetales y cárnicos. Las materias primas ya preparadas, entran directamente a la cocina. La etapa de post cocción fue dividida en dos direcciones: 1) para servicio intramuros (la comida recorre 8 metros dentro del edificio hasta el servicio), y 2) la comida preparada para ser transportada a sedes, sale directamente a el transporte (12 metros cubiertos). Con esta sede en actividad, se logró producir hasta 9000 menús diarios (UNLP, 2017).

El 1 de agosto de 2018, se habilitó el servicio de cena. Este se lleva a cabo únicamente en la sede Bosque Oeste, recibiendo en promedio 2500 estudiantes por día (Universidata, 2021).

El mes de febrero de 2020, el CU reanudó sus tareas cotidianas con las 4 sedes (almuerzo) y el turno noche (bosque oeste). El día 20 de marzo del mismo año, por un decreto presidencial, el CU cerró sus puertas debido a la pandemia de COVID 19 provocada por el virus SARS-CoV-2.

En el mes de septiembre del mismo año, las autoridades de CU propusieron empezar con la tarea de generar un protocolo de emergencia, ante la posible necesidad de producir viandas destinadas a los afectados por la pandemia. A partir de ese momento, se comenzó con la tarea de implementar un protocolo de trabajo y una estrategia de capacitación para todos los operarios.

La primera tarea fue la de desarrollar un protocolo “a medida” del establecimiento. Partiendo del protocolo base que implementó la UNLP, se trabajó en adaptar lo escrito a diferentes lugares del CU. Las modificaciones se realizaron teniendo en cuenta el flujograma de las operaciones y las características propias del establecimiento. El protocolo obtenido debía cumplir con 3 condiciones: ser realizable, repetible y auditable y como condición “*sine qua non*” preservar la salud de los operarios.

Las actividades formales de extensión universitaria son una de las vías para desarrollar el proceso de comunicación cultural en un sentido amplio, facilitar el vínculo Universidad-Sociedad a través de sus diferentes formas de manifestación, prestar servicios a la comunidad universitaria y a la población en general para dar respuesta a las necesidades de capacitación y contribuir al desarrollo cultural integral. En el ámbito universitario la Promoción de Salud tiene como cometido fundamental mejorar el nivel de conciencia y capacidad de acción, tanto individual como colectiva a través de sus proyectos intra y extrauniversitarios. La implementación de la parte bromatológica, tecnológica y capacitación de operarios, fue llevada adelante por profesores pertenecientes a la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias (FCV) de la UNLP, que reviste además la categoría de ente capacitador para manipuladores de alimentos, autorizado por el Ministerio de Salud de la Pcia. de Buenos Aires. Los docentes de la cátedra (como parte de su actividad de extensión a la comunidad universitaria) llevaron adelante la capacitación.

OBJETIVOS

Elaborar un Protocolo de Trabajo del Comedor Universitario adaptado del Procedimiento general de actuación de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP frente al COVID-19.

Concientizar y capacitar al personal del comedor sobre los fundamentos y el funcionamiento del Protocolo de Trabajo Comedor Universitario.

DESARROLLO

Se formó un equipo de trabajo integrado por cuatro docentes de la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos, quienes realizaron la adaptación del Procedimiento general de actuación de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP frente al COVID-19 para elaborar el Protocolo de trabajo del Comedor Universitario en primera instancia. Luego de eso se desarrolló un plan de capacitación sobre el Protocolo para el personal del CU. Dichas actividades se llevaron adelante basándose en dos pilares fundamentales que se describe a continuación:

1-Elaboración del Protocolo de trabajo CU: el equipo de capacitación adaptó las pautas generales del Procedimiento general de actuación de la FCV-UNLP (UNLP 2021) a las instalaciones, ropa, modalidad y flujogramas de trabajo de la sede Bosque oeste del CU. Además, se consultaron virólogos (FCV-UNLP), epidemiólogos (Facultad de Ciencias Médicas UNLP) y médicos infectólogos (Hospital San Juan de

Dios La Plata). Esta fue una de las acciones más importantes, ya que se pudo profundizar los conocimientos acerca del virus, su forma de transmisión, los distintos niveles de riesgo, cómo evaluarlos, métodos de desinfección efectivos, medidas de prevención, etc.

2-Diagramación de la estrategia de capacitación: la metodología empleada para capacitar a los operarios sobre la nueva modalidad de trabajo, se desarrolló en un escenario diferente al que tanto el grupo docente como los operarios venían trabajando. Ya no fue posible enseñar “*in situ*”, sino que se pensó rápidamente en una nueva estrategia docente llegando a la “Extensión a la distancia” como única opción de trabajo. Esta opción de trabajo se realizó mediante la adaptación y desarrollo de herramientas que faciliten el proceso de aprendizaje del personal y directivos del CU a la distancia.

3- Proceso de Desarrollo y planificación del material a utilizar

El equipo de trabajo de la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos desarrollo las capacitaciones utilizando la Educación a Distancia como única herramienta. Por lo que todos los contenidos fueron diseñados para emitirlos en esa modalidad. Todos los profesionales se capacitaron como tutores a distancia (EAD-UNLP, 2020).

Recursos utilizados: Clases sincrónicas utilizando una cuenta de la plataforma Zoom con licencia proveída por las autoridades de la UNLP. Clases asincrónicas: videos PowerPoint® con explicación del docente disponibles en el canal YouTube de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Se utilizó WhatsApp (WP), para tener un contacto continuo y rápido con los operarios.

CONCLUSIONES

Estrategia utilizada para la explicación del protocolo. Pasos.

- Decisión de la Dirección. Primera reunión: Con el protocolo desarrollado, se realizó una explicación (sincrónica) a las autoridades del CU, aquí se hizo hincapié en el trabajo conjunto, asumir el liderazgo y agilizar el sistema de gestión ante las necesidades. Para continuar el plan, se decidió hacer una reunión con los jefes de personal, encargado de compras y cocineros. La agilización en la gestión de recursos por parte de la dirección fue exitosa. El CU cuenta con máscaras, barbijos, aspersores, enteritos con capucha a prueba de fluidos, aspersores de gran capacidad, delantales de hule y guantes.
- Sensibilización. Segunda reunión (sincrónica): las autoridades, veterinarios, jefes de personal, encargado de compras y cocineros. En este espacio de trabajo, el director explicó en forma oficial los motivos de la capacitación, seguido se procedió a la entrega del protocolo escrito. También se planteó para la próxima reunión, la tarea de la elección del personal para formar el equipo de trabajo.
- Selección del Personal. Tercera reunión (sincrónica): las autoridades, veterinarios, jefes de personal, encargado de compras y cocineros. Se realizó la elección del personal y distribución de tareas. Esto se basó en: el grado de capacitación, edad, enfermedades prevalentes. Se eligieron los titulares y suplentes, para cubrir eventualidades de último momento (ej. enfermedad, accidentes, etc.). El equipo elegido cuenta con todas las herramientas para estar protegidos, y conoce las metodologías que debe emplear para realizar las operaciones.

- Capacitación del Personal. Cuarta reunión: Clase sincrónica “*Pandemia. Conceptos aplicados al trabajo en alimentos, con el objetivo de preservar la salud de los operarios*”. Participó todo el personal del comedor. Se respondieron preguntas, y se formó un grupo de WP para aclarar cualquier duda y se consultó quienes tenían acceso a computadoras y servicio de internet. La capacitación incluyó varios ítems que se detallan a continuación:
 - Material escrito: Se desarrolló material escrito y su distribución digital a todos los operarios que forman parte del equipo, con los siguientes contenidos:
 - Descripción de las circulaciones (personal, materia prima, producto)
 - Descripción sintética de la operación y enumeración por pasos.
 - Señalización en el plano
 - Instructivos
 - Asignación de puestos de trabajo: Se informó por mail (Director) que puesto se le había asignado a todo el plantel elegido. En muchos casos, se intercambié el personal (operarios de riesgo). Se pautaron reuniones utilizando plataforma zoom y videollamadas por WP. Los 29 operarios elegidos cubrirán los siguientes puestos: recepción de materia prima (3 operarios), lavado (3 operarios), manipulación en general (10 operarios), armado y cocción (3 operarios), servicio (4 operarios) y suplentes (5 operarios).
 - Reuniones sincrónicas: a cada grupo de operarios, se les explicó en particular las operaciones que debían realizar. Cuando se dictaron estas clases, el personal estaba munido del material escrito. Las reuniones no fueron más allá de los 25 minutos. Se les informó también que, ante cualquier duda, utilicen el grupo de WP.
 - Información para todo el equipo: Se envió material escrito a todo el equipo, explicando detalladamente cómo será la metodología de ingreso al edificio y como usar el vestuario.
 - El grupo de trabajo se mantiene informado continuamente. Una semana antes de comenzar las operaciones, se repetirán todos los pasos explicados.

Frente al inminente regreso a las actividades presenciales en el CU el grupo de trabajo se plantea los siguientes **resultados esperados**

En General:

- Que todos los operarios, se adapten rápidamente en el primer entrenamiento en forma presencial.

En Particular:

- Que cumplan satisfactoriamente con los instructivos en el área de entrada y cambio de ropa.
- Que puedan adaptarse a los enteritos protectores en la recepción de materia prima
- Que se adapten al uso de protectores, dentro de la cocina.
- Que mantengan la atención durante el servicio.

Conclusiones finales

Como resultado de la Capacitación impartida el equipo de trabajo concluye que

- La clase “*Pandemia. Conceptos aplicados al trabajo en alimentos, con el objetivo de preservar la salud de los operarios*” funcionó como herramienta de sensibilización.
- Las clases y el material escrito dirigido a cada grupo, fue determinante para lograr una buena comunicación y entendimiento.
- El grupo de WP fue muy útil para aclarar conceptos.

Bibliografía.

Diario Clarín. (2005) La Plata recupera el comedor universitario, un símbolo de los años 70. 22/04/2021. Sitio web: https://www.clarin.com/ediciones-antiores/plata-recupera-comedor-universitario-simbolo-anos-70_0_Hk0XZnJ0Kx.html

Diario El Dia. (2005) Reclaman más capacidad para el Comedor Universitario. 22/04/2021. Sitio web: <https://www.eldia.com/nota/2005-5-23-reclaman-mas-capacidad-para-el-comedor-universitario>

Digesto Municipalidad de La Plata. (1986) Ordenanza 6491. 22/04/2021. Sitio web: <https://www.concejodeliberante.laplata.gob.ar/digesto/or6500/or6491.asp>

UNLP (2017) Arranca este mes el Comedor Universitario. 22/04/2021. Sitio web: https://unlp.edu.ar/estudiantes/comedor_venta_de_tickets_2011-3925

Centro de Estudiantes de Trabajo Social (2008) Comedor Universitario, 4 sedes. 22/04/2021. Sitio web: <https://cefts.wordpress.com/el-centro/informacion-general/comedor-universitario/>

Infoplatense (2013) Ex estudiantes volvieron al comedor universitario. 22/04/2021. Sitio web: <https://www.infoplatense.com.ar/nota/2013-6-11-ex-estudiantes-volvieron-al-comedor-universitario>

UNLP (2017) Comedor Universitario - Sede calle 50 y 117. 22/04/2021. 22/04/2021. https://unlp.edu.ar/obras/comedor_universitario_unlp-7856

Universidata (2021) Con más de mil estudiantes debutó el turno noche del Comedor Universitario. 22/04/2021. Sitio web: <https://www.universidata.com.ar/769-con-mas-de-mil-estudiantes-debuto-el-turno-noche-del-comedor-universitario.html>

UNLP (2021) Protocolos COVID-19 Retorno a la Presencialidad:

https://unlp.edu.ar/seguridad_higiene/protocolos-covid-19-de-retorno-a-la-presencialidad-19837

EAD-UNLP (2020) Curso Enseñar en la distancia: Tutorías y estrategias de enseñanza mediadas por tecnologías. 23/04/2021. Sitio web:

https://www.ing.unlp.edu.ar/sitio/institucional/difusion/archivos/Programa_2020_Curso_Tutorias.pdf

del Huerto Marimón, M. E. (2007). La Extensión Universitaria como vía para fortalecer los vínculos Universidad-Sociedad desde la promoción de salud. Rev. Cubana Salud Pública, 33 (2).