

Cátedra libre en salud y derechos humanos

Enfoque extensionista para promoción de la salud integral

Valiente Dmitruk María Carolina

López Fino Carlos

León Peláez Ángela

Iriquín Julieta

Taylor Jorge

Facultad de Ciencias Exactas
Universidad Nacional de La Plata

RESUMEN

La Cátedra Libre en Salud y Derechos Humanos de la Facultad de Ciencias Exactas (FCE) de la UNLP, es un programa de extensión que lleva a adelante módulos de capacitación en distintas áreas pertinentes: Salud, Ambiente, Microbiología, Alimentos, Química, Integración social, entre otros.

Gracias a las relaciones sostenidas a lo largo de varios años, hemos podido encarar un trabajo sostenido de formación y de mejoramiento de la calidad de vida en ámbitos muy diversos. En cada situación, nos encontramos con actores sociales que celebran nuestra presencia y con quienes podemos coordinar las acciones a seguir, como también evaluar lo accionado hasta el momento y corregir.

Actualmente, coordinamos módulos de capacitación generalmente abordados por una metodología de taller, que consideramos es la más eficiente para acercar los conocimientos teóricos universitarios a sectores que no frecuentan dicho espacio y permite a los asistentes trabajar tanto temas teóricos como prácticos e integrarlos.

Los módulos que construyen teniendo en cuenta las necesidades y los contextos sociales que cada grupo u organización solicitan y se coordinan en conjunto. El objetivo de los mismos es aportar a garantizar cuestiones de derechos humanos vulnerados sobre todo en algunos sectores postergados de nuestra sociedad, siempre desde una perspectiva formativa y constructiva.

Módulos de capacitación 2016:

- 180°: Incluye nociones de cocción básica y producción de panificados. Concurren futuros externados del Hptal. Psiquiátrico Alejandro Korn de la ciudad de La Plata. Los asistentes son pacientes del hospital a quienes se les pide saber realizar tareas domésticas para poder ser externados, ya que su patología está estabilizada. La concreción del módulo se logró entre la ONG “Andamiando”, Hptal. “A. Korn” y la FCE.
- Taller de Ciencias: aborda contenidos de Química, Microbiología e Higiene y es desarrollado con niños y adolescentes del Hogar de día “Laura Vicuña”. Las edades de los concurrentes está entre 5 y 18 años. El módulo nace a partir de la falta de entusiasmo por parte de los niños y adolescentes para estudiar (la mayoría abandonan

el secundario) y los numerosos embarazos adolescentes.

- Taller de Dengue e Higiene: estos módulos específicos se desarrollan en el Jardín de Infantes “Medalla Milagrosa” y fueron creados por los casos de dengue ocurridos en el barrio. El taller se aborda desde el juego con los niños de 3 a 5 años. Además, se hacen charlas con padres y profesionales en el tema .
- Módulo de Higiene en la manipulación y producción de alimentos: organizado en conjunto con el Programa de Extensión en Alimentos y Salud de la FCE. Participan integrantes de PUPAS y productoras caseras de panificados de barrios periféricos de La Plata. Por un lado, se capacita a los participantes sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, se auditan sus unidades productoras y se organizan en conjunto proyectos de financiación para mejorar su calidad de producción. Por otro lado, se realizan análisis microbiológicos de los productos que comercializan, entregándose los resultados bajo confidencialidad y con explicaciones correspondientes.

OBJETIVOS

- Aportar a garantizar cuestiones de derechos humanos vulnerados, sobre todo en algunos sectores postergados de nuestra sociedad.
- Fomentar una educación constructiva y participativa en pos del mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes.

METODOLOGÍA

Cada módulo de capacitación se desarrolla con una metodología taller, donde se prioriza la opinión de los estudiantes y se recuperan sus experiencias personales y contexto para la construcción del conocimiento o concepto a estudiar.

Los docentes oriundos de la UNLP aportan a los talleres los conocimientos específicos del área abordada y facilitan la profundización en temas varios. En simultáneo se valorizan los conocimientos aportados por cada participante de las organizaciones sociales y de la Facultad de Ciencias Exactas (estudiantes, no docentes, etc) y de otras Instituciones. De esta manera de constituye una formación interdisciplinaria e integrada.

Las instancias de evaluación constan de dos momentos claves: durante el desarrollo de los talleres, con observaciones y preguntas puntuales a cada participante y en reuniones conjuntas entre miembros de la UNLP y de las organizaciones sociales, donde se delimitan las acciones a seguir, las mejoras necesarias, etc.

ACTIVIDADES

Taller de cocina básica y proyecto 180°

Objetivo: Potenciar la aplicación de herramientas de cocina entre pacientes externables del Hospital Korn, como cumplimiento de un requisito básico para su proceso de externación.

Organización participante: ONG ANDAMIANDO. Lo desarrollamos en conjunto con la ONG ANDAMIANDO y los pacientes en proceso de externación de la sección de psiquiatría del hospital Korn -Melchor Romero. Participaron 7 pacientes en proceso de externación y los acompañantes terapéuticos de la ONG.

Perspectivas: A partir de esta experiencia presentamos un proyecto a la convocatoria 2015 de Voluntariado Universitario titulado: 180°. En éste propusimos ampliar la formación de los alumnos incluyendo los talleres de: Cómo hago mis cuentas?, Higiene y manipulación de alimentos, Panificados, Mis derechos Humanos y Cocina básica. El proyecto fue aprobado y subsidiado. Se iniciará en julio de 2015, ya que los fondos apenas están por llegar a la FCE.

Temáticas desarrolladas por cada actividad:

1. Infusiones e higiene básica:

Higiene personal; limpieza de la cocina y de los utensilios previa manipulación de los alimentos. Elementos de limpieza y desinfección. Almacenamiento de los alimentos en los distintos espacios de la cocina. Disposición de residuos. Preparación de varias infusiones y merienda.

2. Preparación de fideos con queso rallado:

Manejo de las hornallas y agua a altas temperaturas. Precauciones. Cocción por hervido: fideos. Cálculo de porción por comensal. Rallado de quesos duros. Disposición de la vajilla en la mesa y protocolo de comensalidad. Lavado de vajilla y limpieza de la cocina.

3. Preparación de arroz con atún, caballa y/o queso cremoso:

Cálculo de agua por porción de arroz. Repaso de cocción por hervido y precauciones. Punto final de cocción de arroz.

Apertura de alimentos enlatados utilizando distintos utensilios-abrelatas.

Colado y preparación del arroz con atún, caballa y/o queso cremoso.

Disposición de la mesa y protocolo de comensalidad. Limpieza de vajilla y cocina.

4. Preparación de tarta de jamón, queso y choclo:

Ingredientes del relleno y sus proporciones.

Repaso de apertura de enlatados (choclo). Manejo de cuchillos y utensilios cortantes para cortar el jamón y el queso cremoso del relleno.

Armado de la tarta y repulgue. Cocción en el horno: manejo del horno y precauciones.

Disposición de la mesa y protocolo de comensalidad. Limpieza de vajilla y cocina.

5. Preparación de pizza de polenta:

Cálculo de cantidad de agua por porción de polenta. Repaso de cocción por hervido, de polenta y de huevo. Preparación de polenta sin grumos y punto final de cocción. Disposición de la polenta como base de pizza.

Corte de queso cremoso y huevo. Repaso de cocción en el horno.

6. Elaboración de empanadas de carne:

Compra de los ingredientes por parte de los integrantes del grupo.

Ingredientes y sus proporciones. Cálculo de cantidades para número de empanadas a preparar. Corte de cebolla, cebolla de verdeo y aceitunas. Repaso de cocción por hervido de huevo. Cocción del relleno en hornalla. Orden de agregado de los ingredientes. Punto final de cocción. Uso de especias y recomendaciones. Armado y repulgue de las empanadas. Cocción en el horno.

7. Elaboración de arepas:

Armado de molino de cocina y molienda de grano de maíz blanco cocido. Amasado y armado de las arepas. Cocción en el horno.

Preparación de los alimentos acompañantes de la arepa: machacado de la palta y corte de cebolla para el guacamole, corte de queso cremoso, cocción por hervido del huevo y la salchicha de viena.

8. Elaboración de porotos (frijoles):

Remojo de los frijoles. Cocción y punto final. Preparación de la zanahoria y el plátano. Preparación de los alimentos acompañantes de los frijoles: Cocción del arroz y huevos fritos, cuidados con el aceite caliente.

9. Elaboración de pastel de papas:

Manejo de cuchillo y pelapapas. Cocción por hervido y machacado de la papa cocida. Repaso de corte de distintas verduras y cocción en hornalla de un relleno

de carne. Uso de especias y recomendaciones. Armado del pastel de papas y cocción en horno.

Taller sobre inocuidad alimentaria. Higiene en la manipulación y producción de alimentos

Objetivo: realizar visitas de auditoría para registro municipal de Pequeñas Unidades Productivas Alimentarias-PUPAS. Ordenanza 11284 Municipalidad de La Plata, formar en buenas prácticas de manipulación de alimentos a los productores y realizar control microbiológico de la producción.

Organización participante: Oficina de bromatología de la Municipalidad de La Plata y el RENATEA. Productoras de alimentos: “Mirasoles artesanales”, “Dulcinea” y productoras caseras de panificados del Barrio Puente de Fierro de La Plata

Actividades:

Los miembros de la Secretaría de Extensión-CLSDDDHH y miembros del RENATEA tuvimos reuniones previas para poder hacer las auditorías de las PUPAS en coordinación con la Municipalidad y el RENATEA. Luego se realizaron las visitas correspondientes, incluyendo en algunos a estudiantes de carrera de grado de la FCE, como parte de su práctica curricular.

Tomamos muestras de las dos pupas auditadas y de 3 productoras de panificado y realizamos el análisis microbiológico de los productos: mermelada, budín de banana, pan con semillas, pan casero y empanadas de carne y pollo. Los resultados microbiológicos fueron devueltos y discutidos en reunión con las productoras en 2016 y se incorporaron a su expediente de registro en la oficina de bromatología de la Municipalidad de La Plata, en algunos casos.

La experiencia de incorporación de alumnos de los programas y especialmente de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos se propone repetir en las siguientes cursadas.

Además, se realizó el taller de conservas vegetales, dirigido a las productoras de conservas de las PUPAS. El cual se repetirá mensualmente.

Taller de Ciencias con niños y adolescentes

Objetivo: Estimular a los niños y adolescentes a continuar sus estudios, reforzando las ideas del conocimiento como facilitador de recursos, garante de autonomía y posibilidad de desarrollo personal y comunitario.

Organización participante: niños, adolescentes y encargadas del Hogar de Día “Laura Vicuña” de la ciudad de Ensenada

Actividades:

1. Higiene personal: Se abordan temas de higiene de manos y cuerpo, cuidados íntimos femeninos y masculinos y métodos de anticoncepción.
2. Microorganismos (bacterias, parásitos y hongos): taller sobre las características y miembros de cada grupo de microorganismos y su distinción entre patógenos e inoocuos.
3. Levaduras y fermentación: taller de elaboración de pan incorporando los conceptos de fermentación, respiración anaeróbica y características de las levaduras.
4. Intoxicación crónica: el objetivo del taller es que los estudiantes conozcan los riesgos y efectos que tienen el consumo o contacto de sustancias que producen efectos a largo plazo. (drogas, metales pesados, óxidos, etc)
5. Intoxicación aguda: Se estudian las características y efectos de una intoxicación aguda, prevención y atención de los cuadros. Por ejemplo: coma alcohólico.
6. Ciclo del agua: el objetivo de este taller es abordar los distintos estados del agua y sus diferencias físicas (líquida, gaseosa y sólida) Además se vincula los procesos de cambios de estado del agua con

el ciclo biológico del agua y las distintos reservorios de la misma. En este taller se compone una filmina de forma interactiva y participativa con imágenes que representan los conceptos a trabajar.

7. Bioacumulación y contaminación del agua: se trabajan los conceptos de cadena trófica, el proceso de bioacumulación y sus orígenes. Contaminación del agua como generador de bioacumulación con efectos negativos sobre la salud humana.
8. El agua, un recurso natural renovable, escaso y estratégico: Se trabaja el tema de la contaminación del agua en profundidad, las fuentes de agua dulce disponibles en el planeta y sus posibles vías de contaminación. Además, se charlará sobre la escases de la misma en la actualidad y su posición como tema estratégico en las decisiones políticas mundiales. En este taller, se proyecta un video explicativo y se muestran noticias relacionadas con el tema.
9. Cadena trófica y reinos de los seres vivos: Se aborda la cadena trófica o alimentaria y los conceptos de herbívoro, carnívoro y omnívoro. Además, se agrupa para los distintos seres vivos del planeta en los diferentes reinos de la naturaleza, como otra forma de clasificación.
10. Dengue: En este taller se busca conocer la enfermedad del dengue, sus complicaciones y sus vías de transmisión y producción. En una primera instancia se realiza un juego alusivo a la temática que se continua en un segundo encuentro.
11. Dengue continuación: Se analiza las posibilidades de apareamiento de dengue en el barrio y las posibilidades de erradicación o prevención..
12. Luz: composición y descomposición de la luz. Nociones de reflejo y propagación en el espacio.
13. Cierre final con actividades propias de los estudiantes

Taller sobre Dengue

Objetivo: el objetivo de este taller es acercar a los niños entre 3 y 5 años a los conceptos de enfermedad, transmisión, síntomas, atención médica y prevención de la enfermedad del Dengue.

Organización participante: niños, docentes, directivos y padres del Jardín de Infantes “Medalla Milagrosa” del barrio Tolosa de la ciudad de La Plata

Actividades: Se elaboró un juego semejante a la “búsqueda del tesoro” adecuado a la temática, para el cual se necesita la participación activa de las docentes de la sala, la directora y los niños. Durante el mismo se comenta sobre los reservorios del mosquito, como transmite la enfermedad el mosquito, métodos de prevención de la picadura, centros de atención a donde recurrir en caso de adquirir la enfermedad, síntomas de la enfermedad, etc.

Además, se genera una instancia de evacuación de dudas con los padres de los niños y profesionales específicos del área y se entrega un material informativo a cada uno.

Taller Manitos limpias, manitos sucias

Objetivo: en este taller se trabaja con niños de entre 3 y 5 años, con los que se busca indagar en el lavado de manos, baño cotidiano, higiene en general y abordar nociones sobre bacterias patógenas e inocuas.

Organización participante: niños, docentes, directivos y padres del Jardín de Infantes “Medalla Milagrosa” del barrio Tolosa de la ciudad de La Plata.

Actividades:

El taller consta de dos instancias; en una etapa inicial, se realiza una representación teatral donde miembros de la CLSDDHH se personifican como Jabón y Bacteria patógena, con ella se busca introducir a los niños en la importancia del lavado de manos y cuerpo para la eliminación de las bacterias patóge-

nas. Luego, se hace marcar la huella de uno de los dedos de cada niño sobre la superficie de una placa de Petri con agar nutritivo. Posteriormente, cada niño se lava las manos y vuelve a dejar su huella junto a la anterior. Las placas con las huellas se dejan incubando a 37°C durante 24hs en la FCE. Transcurrida las 24hs de incubación, se llevan las placas al Jardín de Infantes y los niños pueden observar el crecimiento de microorganismos diferenciado sobre cada huella. Finalmente, se realiza una puesta en común, con la producción de dibujos alusivos a la temática.

CONCLUSIONES

Gracias a las relaciones sostenidas a lo largo de varios años, hemos podido encarar un trabajo sostenido de formación y de mejoramiento de la calidad de vida en ámbitos muy diversos. En cada situación, nos encontramos con actores sociales que celebran nuestra presencia y con quienes podemos coordinar las acciones a seguir, como también evaluar lo accionado hasta el momento para modificar lo necesario.

Si bien, las falencias en derechos humanos son varias y muy diferentes, consideramos que como parte del estado, es una obligación colaborar para mermar los efectos negativos que conllevan el incumplimiento del ejercicio de dichos derechos, como ser: la deserción escolar, el desempleo, las malas condiciones de vida, etc.

Por último, cabe aclarar que nuestras actividades no son abordadas con una perspectiva asistencialista de cobertura de necesidades sino más bien formativas, con la intención de aportar a la autonomía cognitiva y social de los participantes.

RESULTADOS LOGRADOS

- Capacitación de 12 productores pequeños en Buenas Prácticas de manipulación de alimentos.
- Análisis microbiológico de 5 productos alimenticios con asesoramientos a los productores en los casos requeridos
- Generación de 1 proyecto de innovación tecnológica para el mejoramiento de las unidades productoras
- Capacitación en ciencias biológicas de 100 niños y adolescentes de barrios periféricos de la ciudad de La Plata y Ensenada.
- Capacitación en artes culinarias y producción de panificados de 15 futuros externalizados del Hospital Alejandro Korn de La Plata.

BIBLIOGRAFÍA

- Cruces Guillermo, Los programas sociales en Argentina hacia el Bicentenario, Buenos Aires, 2008.
- Cocina Práctica, DIDACTICA EDICIONES, Buenos Aires, 1977.
- Doyle Michael P., Food Microbiology, Wshington D.C., 2001.
- Ghasarian Christian, De la etnografía a la antropología reflexiva, Buenos Aire, 2008.
- Guber Rosana, la etnografía: Método, campo y reflexividad. Bogotá: Grupo Editorial Norma, 2001.