

# as JORNADAS DE Extensión 2022

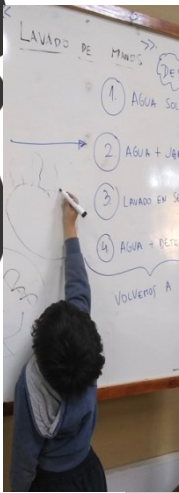


Práctica Socio Comunitaria

## TALLER DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL HOGAR DE CRISTO DE LA PARROQUIA SAN PANTALEÓN

BARROS G., BELLAVILLA, E., BERNARDI P, BUSTOS M, CESCA GONZALEZ B., CHIARETTA E., CURLETTO L., ERCOLE A., FAGIOLI V., LOYOLA J., PEREYRA A., PIOLA F., RAIDEN A., RHEIN P., RODRIGUEZ J., SILVA J., SILVESTRIN S., VANELLA P., SORIA M.

Carrera Microbiología. Departamento de Microbiología e Inmunología, FCEQyN-UNRC



El presente trabajo se llevó a cabo en el marco de la PSC "Prevención y promoción de la salud como responsabilidad científico-social desde una perspectiva de derechos". Debido a los inconvenientes suscitados por la pandemia, se hizo una readecuación de la PSC para realizar trabajos cortos en territorio. En este caso surgió la posibilidad de trabajar en el Hogar de Cristo dependiente de la Parroquia San Pantaleón. Allí concurren personas de los barrios cercanos a la parroquia y se organizan diferentes

talleres de apoyo y capacitación a la comunidad en áreas tales como: apoyo escolar, maternidad, primera infancia, huerta comunitaria, etc. Se decidió en forma conjunta enfocar la práctica en un taller con jóvenes con problemas de adicciones en que se trabaja en su contención desde múltiples dimensiones. Una de ellas es tratar de generar autosuficiencia a través del trabajo conjunto. La línea de trabajo concreta en el marco de la PSC consistió en trabajar sobre la elaboración de productos de

### Introducción

panificación y pastas caseras. De allí que surge la demanda del hogar de conocer sobre buenas prácticas de manufactura en alimentos (limpieza, desinfección, procesamiento, envasado, etc.). Esto tiene que ver con la seguridad alimentaria y la salud de los consumidores y además asumir que los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen.



### Desarrollo y Metodología

Reunión equipo de PSC y jóvenes del taller para conocernos, saber cómo trabajan, qué tipo de alimentos se elaboran y con qué cuidados, poner en común expectativas y organizar el trabajo conjunto. Se decidió de común acuerdo tener encuentros semanales y se armó una secuencia de trabajo. Participaron en la práctica un total de 17 estudiantes entre abril y junio de 2021

Pensando en el uso del agua para la preparación de alimentos, charlamos con los chicos/as del taller sobre ¿por qué es importante la calidad del agua de consumo?, ¿Qué significa que un agua se apta para el consumo?, ¿Cómo se potabiliza el agua?, ¿Por qué el acceso al agua potable es un derecho de los ciudadanos?. En la práctica evaluamos la calidad de agua del Hogar (toma de muestra del tanque, siembra de muestras y evaluación microbiológica del agua). Todas estas actividades fueron realizadas de manera conjunta entre nuestros estudiantes y jóvenes del taller.

### Conclusión

Desde el punto de vista pedagógico estas prácticas de extensión están relacionadas al concepto de educación experiencial, lo que permitió relacionar el aprendizaje académico con la vida real. En el marco de la PSC los estudiantes compartieron sus habilidades y conocimientos académicos específicos para satisfacer una necesidad real en respuesta a requerimiento explícito del Hogar. Esto permitió conectar a la práctica como punto de partida con el conocimiento teórico adquirido en asignaturas de la carrera de Microbiología para arribar a soluciones en el marco de prácticas democráticas y el trabajo colaborativo.



Se evaluó el lugar donde se elaboran los alimentos (cocina y espacio común) y se generaron preguntas disparadoras para discutir. Se trabajó en la práctica el tema del lavado de manos (con qué, cómo y para qué) evidenciando la disminución de la carga microbiana y la importancia de esto antes de preparar alimentos. Se evaluó la presencia de microorganismos (hongos y bacterias) en el ambiente de producción, se tomaron muestras con hisopos de superficies y utensilios que fueron sembrados en medios de cultivo. Los resultados discutidos sirvieron para generar algunas medidas correctivas.

Trabajamos la importancia de la indumentaria y el uso de guantes y cofias para evitar contaminaciones de los alimentos. Se trabajó sobre el tema desinfección sobre estas preguntas disparadoras... ¿es lo mismo limpiar que desinfectar?, ¿cómo limpio, cuándo limpio y con qué?, ¿cómo desinfecto y con agentes químicos?, ¿Cómo los preparo?. En la práctica trabajamos sobre el uso adecuado de agentes químicos como el hipoclorito de sodio, su preparación adecuada, el uso de recipientes correctos y el cuidado con determinadas mezclas.